



Guide officiel du classement des grains

Le 1^{er} août 2000

Régions

Région du Pacifique Tél. : 604-666-0488 Téléc. : 604-666-8703
Région des Prairies Tél. : 204-983-3308 Téléc. : 204-983-5382
Région de Thunder Bay ... Tél. : 807-626-1400 Téléc. : 807-623-8701
Région de Bayport Tél. : 519-436-3190 Téléc. : 519-436-3195
Région de l'Est Tél. : 514-283-3873 Téléc. : 514-283-7699

Centres de services

Brandon Tél. : 204-726-7665 Téléc. : 204-726-7676
Calgary Tél. : 403-294-4210 Téléc. : 403-292-5075
Edmonton Tél. : 780-495-5462 Téléc. : 780-495-4711
Lethbridge Tél. : 403-382-3117 Téléc. : 403-382-3158
Melville Tél. : 306-728-6820 Téléc. : 306-728-6821
Moose Jaw Tél. : 306-692-2141 Téléc. : 306-694-1488
Saskatoon Tél. : 306-975-5714 Téléc. : 306-975-4258
Weyburn Tél. : 306-848-3350 Téléc. : 306-848-3353
Winnipeg Tél. : 204-983-2790 Téléc. : 204-984-5131

Table des matières

Révisions

Page de contrôle pour l'instruction de travail

1. Détermination du poids spécifique
2. Détermination de la teneur en eau
3. Spécifications des tamis
4. Blé
5. Seigle
6. Orge
7. Avoine
8. Triticale
9. Grain mélangé
10. Canola et colza
11. Graine de lin et solin
12. Graine de moutarde cultivée
13. Sarrasin
14. Graine de tournesol
15. Graine de carthame
16. Pois
17. Maïs
18. Lentilles
19. Haricots
20. Soja
21. Féveroles
22. Pois chiches
23. Criblures
24. Grades expérimentaux de blé et d'orge
25. Graines des canaris
26. Grain vendu sur échantillon
27. Abréviations standard
28. Glossaire



Révisions

Versez la présente au début de votre copie du *Guide du classement des grains* pour tenir compte des mises à jour apportées au guide. Pour chaque série de modifications, nous publierons une page de révisions. Enlevez les anciennes pages de révisions chaque fois que la nouvelle est circulée.

Grain de l'Est canadien – en vigueur le 1^{er} juillet 2000

Changements à la détermination de la teneur en eau

- Ajout des numéros des tableaux de conversion s'appliquant aux trois nouvelles classes de blé de l'Est.
- Révision des numéros des tableaux de conversion s'appliquant au maïs.

Changements aux facteurs déterminants des grades

Blé

- Ajout des annexes de grades s'appliquant aux nouvelles classes de blé roux de printemps de l'Est canadien (CERS), de blé de force rouge d'hiver de l'Est canadien (CEHRW) et de blé tendre rouge d'hiver de l'Est canadien (CESRW).
- Conversion du compte des grains par 500 grammes au pourcentage en poids pour les tolérances s'appliquant à l'ergot, la sclérotiniose et les pierres dans le blé rouge de l'Est canadien (CER), le blé dur ambré de l'Est canadien (CEAD), le blé blanc d'hiver de l'Est canadien (CEWW) et le blé tendre blanc de printemps de l'Est canadien (CESWS).
- Réduction de la tolérance du pourcentage maximum en poids s'appliquant à l'ergot dans le blé fourrager de l'Est.

Grain de l'Ouest canadien – en vigueur le 1^{er} août 2000

Changements à la détermination de la teneur en eau

- Révision des numéros des tableaux de conversion s'appliquant à l'orge brassicole et l'orge destinée à des fins générales.
- Passage de la teneur maximale en eau des grades secs de pois chiches, de 16,0 % à 14,0 %.

Changements aux facteurs déterminants des grades

Blé

- Ajout des teneurs minimales en protéines aux grades du blé roux de printemps de l'Ouest canadien n° 1 (CWRS), du blé dur ambré de l'Ouest canadien n° 1 (CWAD), du blé extra fort de printemps de l'Ouest canadien n° 1 (CWES) et du blé rouge d'hiver de l'Ouest canadien n° 1 (CWRW).

Orge

- Conversion du compte des grains par 500 grammes au pourcentage en poids pour la tolérance s'appliquant à l'ergot dans l'orge brassicole.

Pois chiches

- Facteur de classement *Téguments fendillés, y compris pois chiches fendus* remplacé par *Endommagement mécanique, y compris pois chiches fendus*.
- Définition de l'*Endommagement mécanique, y compris pois chiches fendus*.
- Changement aux tolérances s'appliquant à l'*Endommagement mécanique, y compris pois chiches fendus* dans les pois chiches de la variété Desi.
- Suppression de la procédure de calibrage des pois chiches—procédure révisée diffusée par circulaire.

Grades expérimentaux



Commission canadienne
des grains

Canadian Grain
Commission

Canada

-
- Remplacement des grades de blé expérimental par la nouvelle structure des trois grades pour correspondre aux grades d'exportation du blé CWRS.

1. Détermination du poids spécifique

Le poids spécifique est le poids d'un volume mesuré de grain exprimé en kilogrammes par hectolitre.

Les échantillons sont classés *Échantillon - Poids léger* seulement si le poids spécifique est inférieur au minimum établi pour la classe de grain en question, conformément à l'Ordre de priorité stipulé dans le *Glossaire*.

À l'exception du maïs, le poids spécifique est déterminé sur un échantillon nettoyé, après avoir extrait les impuretés selon les procédures décrites pour chaque classe de grain. Voir Chapitre 17, *Maïs*.

Procédures

1. Versez le grain à analyser dans la mesure Ohaus jusqu'au point de débordement.
2. Versez le contenu, plus une petite poignée supplémentaire, dans l'entonnoir.
3. Placez la mesure sur un support solide.
4. Placez l'entonnoir par dessus la mesure.
5. Retirez la plaque pour que le grain coule dans la mesure.
6. Enlevez l'entonnoir.

▲ Important : Faites attention de ne pas remuer le grain en enlevant l'entonnoir.
7. En faisant trois mouvements égaux en zigzag avec la baguette, à un angle d'environ 45°, nivelez le grain.
8. Versez le grain dans le plateau récipient de la balance.
9. Déterminez le poids du grain dans le plateau récipient de la balance.

Le système calcule le poids du grain, en kilogrammes par hectolitre (kg/hl).

Équipement servant à déterminer le poids spécifique

| Équipement | Description |
|--|---|
| Mesure Ohaus d'une capacité de 0,5 litre | Les dimensions intérieures de cette mesure sont d'environ 9 cm et la hauteur, de 7,75 cm. La mesure est calibrée de façon à contenir 500 ml d'eau, ± 1 ml, à 20 °C. |
| Entonnoir Cox | Utilisez un entonnoir dont l'orifice mesure 3,81 cm et le tube à partir de l'orifice, 4,41 cm. |
| Baguette | Un morceau de bois dur rond, de 1,9 cm de diamètre. |
| Balance | Une balance approuvée, qui donne les résultats en grammes, sert à déterminer le poids du grain en grammes dans la mesure Ohaus de 0,5 l. |
| Dispositif d'interface avec l'ordinateur | La balance électronique est interfacée à un ordinateur avec logiciel qui calcule le poids spécifique en kilogrammes par hectolitre à partir des grammes obtenues par la mesure Ohaus de 0,5 l. Si vous n'avez pas accès à cet équipement, consultez les tableaux de conversion du poids spécifique. |
| Tableaux de conversion du poids spécifique | Consultez ces tableaux pour convertir en kilogrammes par hectolitre les résultats obtenus en utilisant la mesure Ohaus. |

2. Détermination de la teneur en eau

| | |
|---|------|
| Introduction à la détermination de la teneur en eau | 2-2 |
| Étalonner l'humidimètre de modèle 919/3,5 po | 2-3 |
| Procédure pour déterminer la teneur en eau | 2-4 |
| Peser l'échantillon | 2-4 |
| Préparer l'humidimètre | 2-4 |
| Mesurer la température | 2-4 |
| Prendre le relevé de l'humidimètre | 2-4 |
| Déterminer la teneur en eau | 2-5 |
| Choisir un tableau de conversion | 2-6 |
| Graine des canaris | 2-7 |
| Estimer la teneur en eau d'échantillons légers de blé et d'orge | 2-8 |
| Orge et blé CWRS | 2-8 |
| Autres blés | 2-8 |
| Estimer la teneur en eau d'échantillons très humides | 2-10 |
| Estimer la teneur en eau des haricots pour | |
| lesquels il n'existe aucun tableau de conversion | 2-11 |
| Haricots adzuki | 2-11 |
| Haricots Dutch brown | 2-11 |
| Haricots blancs Great northern | 2-11 |
| Haricots roses | 2-11 |
| Haricots Pinto | 2-11 |
| Haricots rouge pâle | 2-11 |
| Haricots blancs de l'Est | 2-11 |
| Petits haricots rouges | 2-11 |
| Déterminer la teneur en eau des cas spéciaux | 2-12 |
| Séparation mécanique (MS) | 2-12 |
| Maïs | 2-12 |
| Entretenir l'exactitude des humidimètres | 2-13 |
| Entretien général et procédures de détermination | 2-13 |
| Vérification aux quinze jours | 2-13 |

Introduction à la détermination de la teneur en eau

Lorsque l'on détermine la teneur en eau d'un échantillon de grain, on l'analyse pour connaître le taux d'humidité qu'il renferme.

La teneur en eau peut changer le poids spécifique et l'apparence du grain. Le grain qui est trop mouillé commencera aussi à se détériorer.

Le Laboratoire de recherches sur les grains (LRG) se charge d'élaborer les directives se rapportant à la détermination de la teneur en eau.

- La teneur en eau est déterminée sur les échantillons débarrassés de toutes les impuretés.
- Les Services à l'industrie utilisent l'humidimètre de modèle 919/3,5 po pour déterminer officiellement la teneur en eau. Le LRG a des tableaux de conversion à utiliser avec l'humidimètre. Ces tableaux permettent de convertir la température de l'échantillon et le relevé de l'humidimètre en taux d'humidité de l'échantillon.

Étalonner l'humidimètre de modèle 919/3,5 po

- Si vous analysez continuellement des échantillons, vérifiez l'étalonnage au moins toutes les 10 minutes.
- Si vous analysez les échantillons de façon intermittente, vérifiez l'étalonnage avant l'analyse de chaque échantillon.

1. Mettez le bouton « On-Off » à la position « On ».
2. Tournez le bouton de fonction à la position « Cal » (étalonnage).
3. Tournez le gros bouton sur le côté droit de l'humidimètre jusqu'à ce que le nombre 53 du cadran apparaisse immédiatement au-dessous de la ligne. Le chiffre 53 du cadran a une flèche rouge marquée « Cal ».

Note: Pour la graine de tournesol, mettez le cadran au chiffre 73.

4. Tournez le petit bouton sur le côté gauche de l'humidimètre jusqu'à ce que l'aiguille atteigne la position la plus basse du côté gauche de la balance de l'humidimètre.
5. Tournez le bouton de fonction à la position « Op » (mise en marche).

Procédure pour déterminer la teneur en eau

Peser l'échantillon

1. Assurez-vous que l'échantillon est débarrassé de toutes les impuretés.
2. Assurez-vous que la balance est exacte. L'exactitude des balances est vérifiée au début de chaque quart de travail en utilisant les poids connus appropriés.
3. Pesez l'échantillon. Voir le tableau *Choisir un tableau de conversion*, pour déterminer la taille de l'échantillon.

Préparer l'humidimètre

4. Étalonnez l'humidimètre au besoin. Voir *Étalonner l'humidimètre de modèle 919/3,5 po.*
5. Tournez le bouton de fonction à la position « Op ».

Mesurer la température

6. Placez un échantillon de grain pesé et nettoyé dans le contenant de réchauffement ou dans la trémie à fond amovible.
7. Insérez le thermomètre dans l'échantillon de grain dans le contenant de réchauffement ou dans la trémie à fond amovible.

▲ **Important :** Assurez-vous que le réservoir du thermomètre ne touche pas les parois du contenant.

8. Attendez de une à trois minutes pour que le thermomètre se stabilise.
9. Enregistrez la température de l'échantillon de grain.

| Lorsque la température . . . | Il faut . . . |
|--|---|
| se situe entre 11 °C et 30 °C | déterminer la teneur en eau. |
| est inférieure à 11 °C ou supérieure à 30 °C | 1. placer l'échantillon dans un contenant à l'épreuve de l'air jusqu'à ce que la température se situe entre 11 °C et 30 °C 2. revérifier la température. |

Prendre le relevé de l'humidimètre

10. Placez la trémie à fond amovible remplie sur la cellule de mesure.
11. Pressez le bouton de déclenchement pour verser l'échantillon dans la cellule d'essai.
12. Retirez la trémie vide de la cellule de mesure.

▲ **Important** : Si le grain est en contact avec la portion inversée du cône du pivot central dans la cellule de mesure, l'échantillon est probablement léger, et le relevé de l'humidimètre ne sera pas exacte. Voir *Estimer la teneur en eau d'échantillons légers de blé et d'orge*.

13. Retournez la trémie pour qu'elle soit prête pour l'échantillon suivant.
14. Tournez le gros bouton sur le côté droit de l'humidimètre jusqu'à ce que l'aiguille atteigne la position la plus basse du côté gauche de la balance de l'humidimètre.
15. Enregistrez la lecture qui se trouve directement sous la ligne, au 0,5 près d'une division.
16. Remettez l'échantillon de grain pesé dans la trémie à fond amovible. Assurez-vous de ne pas perdre des grains.
17. Répétez les étapes 10 à 16 deux autres fois, c'est-à-dire prendre trois relevés.
18. Calculez la moyenne des trois relevés d'humidimètre.
19. Consultez les tableaux de conversion pour déterminer le taux d'humidité.

Déterminer la teneur en eau

| Si ... | Il faut ... |
|--|---|
| le taux obtenu est supérieur aux taux indiqués dans le tableau de conversion. | Voir <i>Estimer la teneur en eau d'échantillons très humides</i> . |
| la teneur en eau de l'échantillon est plus ou moins de 0,5 unités de pourcentage de la tolérance établie pour les grades secs, gourds, humides, mouillés ou trempés. Par exemple, la tolérance des grades secs de blé est de 14,5 %. Si la teneur en eau de l'échantillon de blé est de 14,0 % ou plus, suivez cette procédure. | Voir <i>Tableaux de conversion à utiliser avec l'humidimètre de modèle 919/3,5 po</i> . 1. Réanalyser l'échantillon à l'aide d'un autre humidimètre. 2. Si les deux humidimètres ne donnent pas les mêmes résultats, faites l'analyse sur un autre humidimètre. |
| l'inspecteur-superviseur croit qu'il faut faire une autre analyse | 1. Placer l'échantillon dans un contenant à l'épreuve de l'air. 2. Envoyer l'échantillon à votre Bureau régional aux fins d'une autre analyse. |

Choisir un tableau de conversion

Le tableau qui suit renferme le tableau de conversion à utiliser avec chaque type de grain et indique la portion représentative exigée pour déterminer la teneur en eau de l'échantillon.

Les tableaux de conversion n'existent pas pour tous les grains.

- Dans le cas d'échantillons de blé et d'orge à faible poids spécifique, voir *Estimer la teneur en eau d'échantillons légers de blé et d'orge*.
- Dans le cas d'échantillons à teneur élevée en eau, c'est-à-dire les échantillons ayant des valeurs au-dessus de la plage figurant dans le tableau de conversion, voir *Estimer la teneur en eau d'échantillons très humides*.
- Dans le cas d'haricots pour lesquels il n'existe aucun tableau de conversion, voir *Estimer la teneur en eau des haricots pour lesquels il n'existe aucun tableau de conversion*.
- Dans le cas de tous les autres grains, voir *Déterminer la teneur en eau des cas spéciaux*.

Tableaux de conversion à utiliser avec l'humidimètre de modèle 919/3,5 po

| Grain | Poids (g) | Numéro de tableau de conversion | Gourd (%) | Humide (%) |
|-------------------------------------|------------|---|-------------|--------------|
| Blé | | | | |
| CWRS poids léger | 250 225 | 66 kg/hl et plus – 10 moins de 66 kg/hl – 9 | 14,6 à 17,0 | plus de 17,0 |
| CWES | 250 | 1 | 14,6 à 17,0 | plus de 17,0 |
| CWSWS | 250 | 3 | 14,6 à 17,0 | plus de 17,0 |
| CWRW | 250 | 4 | 14,6 à 17,0 | plus de 17,0 |
| CEWW | 250 | 4 | 14,6 à 17,0 | plus de 17,0 |
| CER | 250 | 1 | 14,6 à 17,0 | plus de 17,0 |
| CERS | 250 | 1 | 14,6 à 17,0 | plus de 17,0 |
| CEHRW | 250 | 1 | 14,6 à 17,0 | plus de 17,0 |
| CESRW | 250 | 1 | 14,6 à 17,0 | plus de 17,0 |
| CWAD | 250 | 4 | 14,6 à 17,0 | plus de 17,0 |
| CPSR, CPSW | 250 | 1 | 14,6 à 17,0 | plus de 17,0 |
| Avoine | 200 | 5 | 13,6 à 17,0 | plus de 17,0 |
| Orge | | | | |
| extra | 225 | 52 kg/hl ou plus – 13 | 13,6 à 17,0 | plus de 17,0 |
| à des fins générales poids léger | 225 200 | 52 kg/hl ou plus – 13 moins de 52 kg/hl – 10 | 14,9 à 17,0 | plus de 17,0 |
| à grains nus | 225 | 1 | 14,9 à 17,0 | plus de 17,0 |
| Seigle | 250 | 5 | 14,1 à 17,0 | plus de 17,0 |
| Graine de lin et solin | 225 | 6 | 10,1 à 13,5 | plus de 13,5 |
| Canola et colza | 250 | 5 | 10,1 à 12,5 | plus de 12,5 |

Tableaux de conversion à utiliser avec l'humidimètre de modèle 919/3,5 po

| Grain | Poids (g) | Numéro du tableau de conversion | Gourd (%) | Humide (%) |
|--|--|---|-------------|--------------|
| Graine de moutarde, toutes les classes | 250 | moutarde brune – 8 moutarde chinoise – 7 moutarde blanche – 6 | 9,6 à 12,5 | plus de 12,5 |
| Pois, verts et jaunes | 250 | 2 | 16,1 à 18,0 | plus de 18,0 |
| Pois fendus, verts et jaunes | 250 | 1 | 16,1 à 18,0 | plus de 18,0 |
| Pois chiches | 250 | 1 | 14,1 à 18,0 | plus de 18,0 |
| Haricots ronds blancs | 250 | 2 | aucun gourd | plus de 18,0 |
| Lentilles | 250 | 1 | 14,1 à 16,0 | plus de 16,0 |
| Haricots | | | | |
| noirs | 250 | 1 | aucun gourd | plus de 18,0 |
| canneberges | 225 | 1 | aucun gourd | plus de 18,0 |
| féveroles | 250 | 2 | 16,1 à 18,0 | plus de 18,0 |
| haricots rouge foncé | 250 | 1 | aucun gourd | plus de 18,0 |
| Pinto | 250 | 1 | aucun gourd | plus de 18,0 |
| Sarrasin | 225 | 3 | 16,1 à 18,0 | plus de 18,0 |
| Triticale | 250 | 1 | 14,1 à 17,0 | plus de 17,0 |
| Grain mélangé | Consultez le tableau de conversion et utilisez les plages gourde et humide du grain prédominant. | | | |

| Grain | Poids (g) | Numéro du tableau de conversion | Gourd (%) | Humide (%) | Mouillé (%) | Trempé (%) |
|---------------------|------------|--|-------------|-------------|-------------|--------------|
| Maïs | 250 | jusqu'à 20,0 – 6 | 15,6 à 17,5 | 17,6 à 21,0 | 21,1 à 25,0 | plus de 25,0 |
| | 175 | de 20,0 à 35,0 – 11A (à utiliser avec 11B, Maïs Tableau d'ajustement en fonction du poids spécifique) | | | | |
| Soja | 200 250 | de 12,0 % et plus – 5 moins de 12,0 % – 4 | 14,1 à 16,0 | 16,1 à 18,0 | 18,1 à 20,0 | plus de 20,0 |
| Graine de tournesol | 150 | 3 (étalonnez à 73) | 9,6 à 13,5 | 13,6 à 17,0 | 17,1 à 22,0 | plus de 22,0 |
| Graine de carthame | 150 | 1 (étalonnez à 73) | 9,6 à 13,5 | 13,6 à 17,0 | 17,1 à 22,0 | plus de 22,0 |

Graine des canaris

La graine des canaris n'est pas un grain aux termes de la *Loi sur les grains du Canada*. Toutefois, pour appuyer la commercialisation de ce produit, le Laboratoire de recherches sur les grains a établi un tableau de conversion en septembre 1991. Consultez ce tableau pour analyser un échantillon de 250 g.

Estimer la teneur en eau d'échantillons légers de blé et d'orge

Suivez ces procédures pour les échantillons légers de blé et d'orge.

- L'orge est légère si son poids spécifique est inférieur à 52 kg/hl ou 250 g/0,5 l.
- Le blé roux de printemps de l'Ouest canadien (CWRS) est léger si son poids spécifique est inférieur à 66 kg/hl ou 320 g/0,5 l.
- Un échantillon d'orge ou de blé est également léger si le grain est en contact avec la surface de la portion du cône inversé du pivot central.

Les procédures suivies normalement pour déterminer la teneur en eau produiront des résultats inexacts sur ces échantillons légers.

Orge et blé CWRS

Il existe des tableaux de conversion pour le blé CWRS léger et l'orge légère.
Voir Choisir un tableau de conversion.

Autres blés

Voici les procédures à suivre pour évaluer la teneur en eau d'échantillons légers de blé tendre blanc de printemps de l'Ouest canadien (CWSWS), de blé rouge d'hiver de l'Ouest canadien (CWRW), de blé dur ambré (CWAD), de blé extra fort de l'Ouest canadien (CWES), et de blé roux et blé blanc de printemps Canada Prairie (CPSR and CPSW).

1. Utilisez un échantillon de 225 g à température appropriée.
2. Déterminez le taux d'humidité d'après le tableau de conversion n° 9 (blé roux de printemps de l'Ouest canadien, poids spécifique inférieur à 66 kg/hl).
3. Soustrayez le facteur de correction pour la classe appropriée et selon le taux d'humidité indiqué dans le tableau suivant.

Facteurs de correction

| Plage humide (%) | CWSWS ¹ | CWRW ² | CWAD ³ | CWES ⁴ | CPSR/CPSW ⁵ |
|------------------|--------------------|-------------------|-------------------|-------------------|------------------------|
| 10,0 à 12,0 | 0,0 | 0,0 | 0,6 | 0,0 | 0,0 |
| 12,1 à 14,0 | 0,1 | 0,2 | 0,8 | 0,2 | 0,3 |
| 14,1 à 16,0 | 0,2 | 0,3 | 1,0 | 0,4 | 0,5 |
| 16,1 à 18,0 | 0,3 | 0,4 | 1,1 | 0,5 | 0,8 |
| 18,1 à 20,0 | 0,4 | 0,5 | 1,3 | 0,6 | 1,2 |
| 20,1 à 22,0 | 0,5 | 0,7 | 1,5 | 0,8 | 1,4 |

¹ Blé tendre blanc de l'Ouest canadien⁴ Blé extra fort roux de printemps² Blé rouge d'hiver de l'Ouest canadien⁵ Blé roux et blé blanc Canada Prairie³ Blé dur ambré de l'Ouest canadien

Exemple

| Étape | Exemple |
|--|--|
| 1. Utilisez un échantillon de 225 g à température appropriée. | 1. À 15 °C, un échantillon de 225 g de blé CWSWS léger donne un relevé de 40,0 à l'humidimètre. |
| 2. Déterminez le taux d'humidité d'après le tableau de conversion n° 9 (blé roux de printemps de l'Ouest canadien, poids spécifique inférieur à 66 kg/hl). | 2. Le tableau de conversion n° 9 (blé CWRS, poids spécifique inférieur à 66 kg/hl) donne un taux spécifique d'humidité de 16,2. |
| 3. Soustrayez le facteur de correction pour la classe appropriée et selon le taux d'humidité indiqué dans le tableau des facteurs de correction. | 3. Le facteur de correction indiqué dans le tableau des facteurs de correction est de 0,3. Le taux d'humidité redressé pour l'échantillon léger correspond à 16,2 - 0,3, soit 15,9. |

Estimer la teneur en eau d'échantillons très humides

Lorsque le relevé d'humidimètre pour un échantillon est supérieur au niveau indiqué dans le tableau de conversion, utilisez la procédure suivante pour estimer la teneur en eau.

1. Pesez avec précision, à deux décimales près, un échantillon plus grand que la quantité exigée pour l'analyse, en fonction des poids appropriés de l'échantillon indiqués aux pages 2-6 et 2-7.

Par exemple, dans le cas du blé CWRS, utilisez 300 g et non pas 250 g.

2. Étendez l'échantillon sur du papier et laissez-le sécher à la température ambiante.
3. Pesez de nouveau l'échantillon.
4. Calculez le taux de perte de poids.

A = poids original de l'échantillon

B = poids de l'échantillon après le séchage à l'air

$$\text{Taux de perte de poids durant le séchage à l'air} = 100 \frac{(A-B)}{(A)}$$

5. (In English - Mix the sample thoroughly.)
6. (In English - Weigh out the amount required for a meter test.)
7. Déterminez la température de l'échantillon.
8. Suivez la procédure à la page 2-4 pour déterminer la teneur en eau.
9. Déterminez la teneur en eau totale de l'échantillon en utilisant la formule suivante :

C = pourcentage en poids de la perte d'humidité au séchage à l'air (étape n° 4)

D = teneur en eau déterminée à l'humidimètre (étape n° 8)

$$\text{Taux d'humidité selon le poids} = \left[(100-C) \times \frac{D}{100} \right] + C$$

10. Arrondissez le résultat au 0,1 % près.

Estimer la teneur en eau des haricots pour lesquels il n'existe aucun tableau de conversion

La plage humide des haricots est supérieure à 18 %.

Haricots adzuki

1. En utilisant un diviseur de type Boerner, obtenez une portion représentative de 250 g.
2. Déterminez la teneur en eau en consultant le tableau n° 1 pour les haricots canneberges.
3. Soustrayez 2,5 du taux figurant au tableau.

Haricots Dutch brown

1. Déterminez la taille de l'échantillon et la teneur en eau en consultant le tableau n° 2 pour haricots ronds blancs.
2. Soustrayez 1,1 du taux figurant au tableau.

Haricots blancs Great Northern

1. Déterminez la taille de l'échantillon et la teneur en eau en consultant le tableau n° 2 pour haricots ronds blancs.
2. Soustrayez 1,4 du taux figurant au tableau.

Haricots roses

1. Déterminez la taille de l'échantillon et la teneur en eau en consultant le tableau n° 2 pour haricots ronds blancs.
2. Soustrayez 1,1 du taux figurant au tableau.

Haricots rouge pâle

Consultez le tableau de conversion n° 1 pour haricots rouge foncé pour déterminer la taille de la portion représentative et la teneur en eau.

Haricots blancs de l'Est

Consultez le tableau de conversion n° 1 pour haricots rouge foncé pour déterminer la taille de la portion représentative et la teneur en eau.

Petits haricots rouges

1. Obtenez un échantillon de 250 g.
2. Utilisez la formule de régression suivante, dans laquelle T est la température de l'échantillon exprimée en degrés Celsius.

$$\text{Taux d'humidité} = 0,155 \times \text{relevé} + 8,03 + \{0,1 \times (22 - T)\}$$

Exemple

Le tableau n° 2 pour haricots ronds blancs indique qu'il faut utiliser un échantillon de 250 g.

Un échantillon de haricots blancs Great Northern indique un relevé d'humidimètre de 25 à 18 °C. Selon le tableau, la teneur en eau des haricots ronds blancs obtenant ce relevé est de 13,6 %.

Il faut soustraire 1,4 pour ajuster cette teneur en eau des haricots blancs Great Northern.

La teneur en eau des haricots blancs Great Northern est de 13,6 - 1,4, soit 12,2.

Déterminer la teneur en eau des cas spéciaux

Séparation mécanique (MS)

La séparation mécanique (MS) est le processus suivi pour séparer le grain des impuretés. La séparation mécanique est stipulée pour chaque grain auquel elle s'applique.

Le pourcentage en poids des grains séparés doit être de 6,0 % ou plus. Si la portion MS est suffisamment grande, elle peut être soumise aux fins de détermination officielle de la teneur en eau.

Lorsque la portion MS n'est pas suffisamment grande pour déterminer la teneur officielle en eau, et que la plus grande partie de l'échantillon est gourde ou humide, la portion MS est classée gourde ou humide sans faire mention de la teneur en eau spécifique.

Maïs

Voir *Détermination du taux d'impuretés* pour le maïs.

1. Extrayez les matières étrangères et le maïs fendillé. Voir *Détermination du taux d'impuretés*.

| Si la teneur en eau est de ... | Utilisez le tamis ... |
|--------------------------------|---------------------------|
| 25,0 % ou moins | tamis à trous ronds n° 12 |
| 25,1 % ou plus | tamis à trous ronds n° 14 |

2. Choisissez la taille appropriée de l'échantillon en poids.

| Si la teneur en eau est ... | Utilisez un échantillon de ... |
|-----------------------------|--------------------------------|
| inférieure à 20,0 % | 250 g |
| de 20,0 % à 35,0 % | 175 g |

3. Choisissez le tableau de conversion.

| Si la teneur en eau est .. | Utilisez le tableau de conversion ... |
|----------------------------|--|
| 20,0 % ou moins | n° 5 |
| 20,1 % à 35,0 % | n° 11A – pour évaluer la teneur en eau selon la lecture au cadran et la température du maïs n° 11B – pour ajuster la teneur en eau préliminaire selon le poids spécifique de l'échantillon de maïs (le tableau 11B accroît l'exactitude des résultats.) |

Entretenir l'exactitude des humidimètres

Entretien général et procédures de détermination

Pour vous assurer que les humidimètres donnent des résultats exacts, conformez-vous aux procédures suivantes d'entretien général et de détermination.

- N'interchangez pas les cellules à grain entre les humidimètres. La cellule et le corps de l'humidimètre sont étalonnés comme une unité, et des erreurs peuvent se produire lorsque ces pièces sont interchangées.
- Assurez-vous que la cellule est toujours propre.
- Vérifiez l'étalonnage de l'humidimètre au moins toutes les 10 minutes.
- Si la surface du grain est visiblement humide, placez-le dans un contenant de plastique à température ambiante jusqu'à ce que l'humidité soit absorbée.
- Manipulez l'humidimètre avec soin.

Vérification aux quinze jours

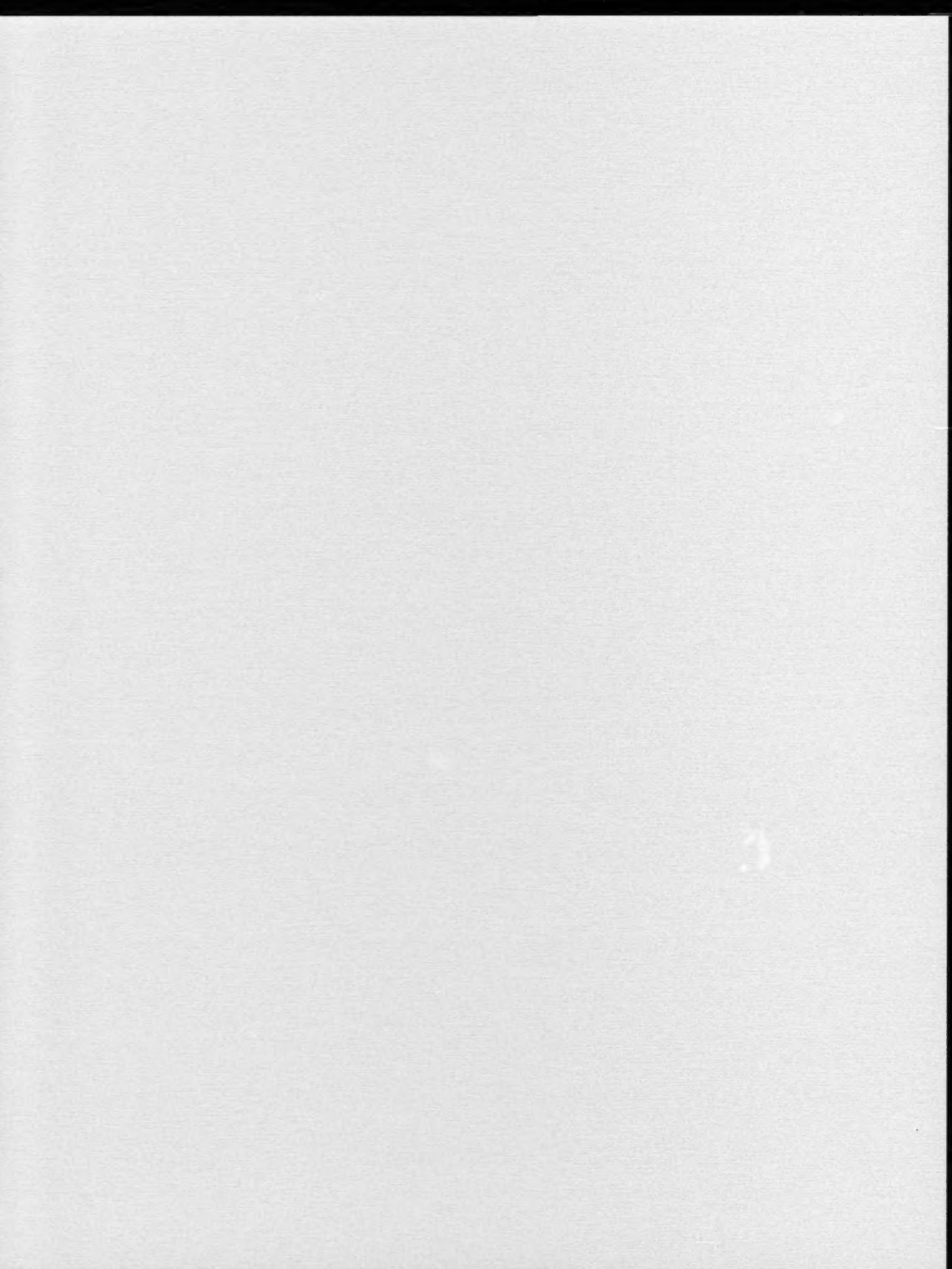
Toutes les deux semaines, un échantillon de blé roux de printemps de l'Ouest canadien (CWRS) à teneur en eau différente est envoyée à chaque localité de la CCG. Ces échantillons servent à contrôler l'exactitude des humidimètres.

Dès que vous recevez un échantillon de contrôle,

1. ouvrez l'enveloppe scellée renfermant l'échantillon;
 2. placez le thermomètre à l'intérieur et fermez l'enveloppe pour éviter toute perte d'humidité de l'échantillon;
 3. déterminez la température de l'échantillon et enregistrez-la;
 4. pesez séparément la portion appropriée de l'échantillon;
 5. prenez trois relevés;
 6. enregistrez les relevés et la température de l'échantillon dans le fichier gabarit se rapportant à la région en question dans l'unité de disque N:\bwallis\[region]\.
- Si les résultats ne se situent pas à l'intérieur de la tolérance admise de $\pm 0,2\%$ établie par la CCG, le LRG envoie un autre échantillon. Pour revérifier les résultats
 1. Répétez les étapes 1 à 5.
 2. Envoyez les résultats de la vérification de contrôle par

téléphone (204) 983-3331 télécopieur (204) 983-0724
courriel bwallis@cg.ca

S'il détecte que le relevé d'un humidimètre n'est pas exact, le LRG avise les Services à l'industrie qu'ils doivent envoyer l'humidimètre à Winnipeg pour le faire réparer.



3. Spécifications des tamis

Le présent tableau renferme la liste des tamis définis dans le Règlement pour déterminer les impuretés et les facteurs de classement.

Tamis définis dans le *Règlement sur les grains du Canada* pour déterminer les impuretés et les facteurs de classement

| Type | Nom du tamis | Diamètre du trou (en millimètres) | Désignation du fabricant (en pouces) |
|---------------|--------------|--------------------------------------|---|
| à trous ronds | n° 4,5 | 1,79 | 4½/64 |
| | n° 5 | 1,98 | 5/64 |
| | n° 5,5 | 2,18 | 5½/64 |
| | n° 6 | 2,38 | 6/64 |
| | n° 6,5 | 2,58 | 6½/64 |
| | n° 7 | 2,78 | 7/64 |
| | n° 7,5 | 2,98 | 7½/64 |
| | n° 8 | 3,18 | 8/64 |
| | n° 8,5 | 3,37 | 8½/64 |
| | n° 9 | 3,57 | 9/64 |
| | n° 10 | 3,97 | 10/64 |
| | n° 11 | 4,37 | 11/64 |
| | n° 12 | 4,76 | 12/64 |
| | n° 14 | 5,56 | 14/64 |
| | n° 15 | 5,95 | 15/64 |
| | n° 16 | 6,35 | 16/64 |
| | n° 17 | 6,75 | 17/64 |
| | n° 18 | 7,14 | 18/64 |
| | n° 20 | 7,94 | 20/64 |
| | n° 21 | 8,33 | 21/64 |
| | n° 22 | 8,73 | 22/64 |
| | n° 24 | 9,52 | 24/64 |

**Tamis définis dans le *Règlement sur les grains du Canada* pour
déterminer les impuretés et les facteurs de classement**

| Type | Nom du tamis | Diamètre du trou (en millimètres) | Désignation du fabricant (en pouces) |
|------------|--------------|--|---|
| à fentes | n° 4,5 | 1,79 x 12,70 | 4½/64 x 1/2 |
| | n° 5 | 1,98 x 19,05 | 5/64 x 3/4 |
| | n° 6 | 2,38 x 19,05 | 6/64 x 3/4 |
| | n° 8 | 3,18 x 19,05 | 8/64 x 3/4 |
| | n° 9 | 3,57 x 19,05 | 9/64 x 3/4 |
| | n° 11 | 4,37 x 19,05 | 11/64 x 3/4 |
| | n° 316 | 4,76 x 19,05 | 3/16 x 3/4 |
| | n° 3 | 1,19 x 7,94 | 3/64 x 5/16 |
| | n° ,064 | 1,60 x 9,53 | 0,064 x 3/8 |
| | n° ,028 | 0,71 x 11,90 | 0,028 x 15/32 |
| | n° ,032 | 0,81 x 11,90 | 0,032 x 15/32 |
| | n° ,035 | 0,89 x 11,90 | 0,035 x 15/32 |
| | n° ,038 | 0,96 x 11,90 | 0,038 x 15/32 |
| | n° ,040 | 1,02 x 11,90 | 0,040 x 15/32 |
| à sarrasin | n° 5 | triangle avec cercle inscrit de 1,98 mm | triangle avec cercle inscrit de 0,078 po |
| | n° 6 | triangle avec cercle inscrit de 2,38 mm | triangle avec cercle inscrit de 0,089 po |
| métallique | n° 3 x 16 | 3 x 16 mailles par 25,4 mm | 3 x 16 mailles au po |
| | n° 1 x 14 | 4 x 14 mailles par 25,4 mm | 4 x 14 mailles au po |
| | n° 10 x 10 | 10 x 10 mailles par 25,4 mm | 10 x 10 mailles au po |
| | n° 9 x 9 | 9 x 9 mailles par 25,4 mm | 9 x 9 mailles au po |

4. Blé

| | |
|--|-------------|
| Classes et variétés | 4-3 |
| Détermination du taux d'impuretés | 4-5 |
| Définitions | 4-5 |
| Impuretés non déclarées | 4-5 |
| Procédures normales de nettoyage | 4-6 |
| Composition des impuretés | 4-7 |
| Nettoyage pour améliorer le grade | 4-7 |
| Séparation mécanique (MS) | 4-9 |
| Séparation mécanique spéciale (SMS) | 4-9 |
| Classement | 4-10 |
| Définitions importantes | 4-10 |
| Poids net de l'échantillon | 4-10 |
| Compte des grains (G) | 4-10 |
| Substances dangereuses dans les échantillons | 4-10 |
| Portion représentative aux fins de classement | 4-10 |
| Facteurs de classement | 4-12 |
| Autres céréales (OCG) | 4-12 |
| Blés d'autres classes ou variétés (WOOC) | 4-12 |
| Boulettes de terre (EP) | 4-13 |
| Boulettes de terre molles (SEP) | 4-13 |
| Carie (SM) | 4-14 |
| Carie du blé (SMUT) | 4-14 |
| Carie pénétrée (PENT SM) | 4-14 |
| Carie rouge (RSM) | 4-15 |
| Classes contrastantes (CON CL) | 4-15 |
| Décoloration superficielle (SUPDISCLR) | 4-15 |
| Ergot (ERG) | 4-15 |
| Excrétions (EXCR) | 4-15 |
| Grains brûlés (FBNT) | 4-16 |
| Grains brûlés en entreposage (BBT) | 4-16 |
| Grains cassés (BKN) | 4-16 |
| Grains cécidomyiés (MDGE DMG) | 4-16 |
| Grains chauffés (HTD) | 4-16 |
| Grains dégermés (DGM) | 4-17 |
| Grains échaudés et cassés (SHR, BKN) | 4-17 |
| Grains endommagés, sauterelle ou légionnaire (GAW) | 4-18 |
| Grains endommagés, tenthrède (SFLY DMG) | 4-18 |
| Grains forcés et immatures (DKIM) | 4-18 |
| Grains fortement cécidomyiés (SEVMDGE) | 4-18 |
| Grains fortement germés (SEVSPTD) | 4-18 |
| Grains fortement mildiousés (SEVMIL KRNL) | 4-19 |
| Grains fusariés (FUS DMG) | 4-19 |
| Grains germés (SPTD) | 4-20 |
| Grains moisés (MLDY KRNL) | 4-20 |

| | |
|--|-------------|
| Grains mouchetés (moucheture) (BLK PT) | 4-21 |
| Grains pourris (ROT KRNL) | 4-21 |
| Grains roses (PNK) | 4-22 |
| Grains verts, couleur de l'herbe (GRASS GR) | 4-22 |
| Grains vitreux durs (HVK) | 4-22 |
| Granulés d'engrais (FERT PLTS) | 4-23 |
| Matières autres que les céréales (MOTCG) | 4-23 |
| Matières étrangères (FM) | 4-24 |
| Matières étrangères totales, y compris autres céréales (TFMINCOG) | 4-24 |
| Moisissure latérale | 4-24 |
| Odeur (ODOR) | 4-24 |
| Pierres (STNS) | 4-25 |
| Protéines (PROT) | 4-25 |
| Pyrale indienne de la farine (DGM) | 4-25 |
| Sclérotinose (SCL) | 4-25 |
| Semence traitée | 4-26 |
| Tache artificielle (ART STND) | 4-26 |
| Tache naturelle (NSTN) | 4-27 |
| Facteurs déterminants des grades primaires | 4-28 |
| Blé roux de printemps de l'Ouest canadien (CWRS) | 4-28 |
| Blé dur ambré de l'Ouest canadien (CWAD) | 4-30 |
| Blé rouge d'hiver de l'Ouest canadien (CWRW) | 4-32 |
| Blé tendre blanc de printemps de l'Ouest canadien (CWSWS) | 4-34 |
| Blé extra fort de printemps de l'Ouest canadien (CWES) | 4-36 |
| Blé blanc de printemps Canada Prairie (CPSW) | 4-38 |
| Blé roux de printemps Canada Prairie (CPSR) | 4-40 |
| Blé rouge de l'Est canadien (CER) | 4-42 |
| Blé roux de printemps de l'Est canadien (CERS) | 4-44 |
| Blé de force rouge d'hiver de l'Est canadien (CEHRW) | 4-46 |
| Blé tendre rouge d'hiver de l'Est canadien (CESRW) | 4-48 |
| Blé dur ambré de l'Est canadien (CEAD) | 4-50 |
| Blé blanc d'hiver de l'Est canadien (CEWW) | 4-52 |
| Blé tendre blanc de printemps de l'Est canadien (CESWS) | 4-54 |
| Exportations | 4-56 |
| Commercialement propre | 4-56 |
| Non commercialement propre (NCC) | 4-56 |
| Classement | 4-6 |
| Définitions de propreté commerciale | 4-57 |
| Facteurs déterminants des grades d'exportation | 4-59 |
| Blé roux de printemps de l'Ouest canadien (CWRS) | 4-59 |
| Blé dur ambré de l'Ouest canadien (CWAD) | 4-60 |
| Blé rouge d'hiver de l'Ouest canadien (CWRW) | 4-61 |
| Blé tendre blanc de printemps de l'Ouest canadien (CWSWS) | 4-62 |
| Blé extra fort de l'Ouest canadien (CWES) | 4-63 |
| Blé roux de printemps Canada Prairie (CPSR) | 4-64 |
| Blé blanc de printemps Canada Prairie (CPSW) | 4-65 |

Classes et variétés

| Nom de classe | Grades | Variété (extrait du Règlement) |
|--|--|--|
| Blé roux de printemps de l'Ouest canadien | CWRS n° 1 CWRS n° 2 CWRS n° 3 | toute variété de blé roux de printemps égale ou supérieure à Neepawa |
| | fourager OC | tout type ou variété de blé autre que le blé dur |
| Blé dur ambré de l'Ouest canadien | CWAD n° 1 CWAD n° 2 CWAD n° 3 CWAD n° 4 | toute variété de blé dur ambré égale ou supérieure à Hercules |
| | CWAD n° 5 | toute variété de blé dur ambré |
| Blé rouge d'hiver de l'Ouest canadien | CWRW n° 1 CWRW n° 2 | toute variété de blé rouge d'hiver égale aux variétés de référence acceptables |
| | fourager OC | tout type ou variété de blé autre que le blé dur ambré |
| Blé tendre blanc de printemps de l'Ouest canadien | CWSWS n° 1 CWSWS n° 2 CWSWS n° 3 | toute variété de blé tendre blanc de printemps égale aux variétés de référence acceptables |
| | fourager OC | tout type ou variété de blé autre que le blé dur ambré |
| Blé extra fort de l'Ouest canadien | CWES n° 1 CWES n° 2 | toute variété de blé extra fort roux de printemps égale ou supérieur à Glenlea |
| | fourager OC | tout type ou variété de blé autre que le blé dur ambré |
| Blé blanc de printemps Canada Prairie | CPSW n° 1 CPSW n° 2 | toute variété de blé blanc de printemps Canada Prairie égale aux variétés de référence acceptables |
| | fourager OC | tout type ou variété de blé autre que le blé dur ambré |
| Blé roux de printemps Canada Prairie | CPSR n° 1 CPSR n° 2 | toute variété de blé roux de printemps Canada Prairie égale aux variétés de référence acceptables |
| | fourager OC | tout type ou variété de blé autre que le blé dur ambré |

| Nom de classe | Grades | Variété (extrait du Règlement) |
|--|--|--|
| Blé rouge de l'Est canadien | CER n° 1 CER n° 2 CER n° 3 | toute variété de blé rouge de l'Est |
| | fourager EC | tout type ou variété de blé autre que le blé dur ambré |
| Blé roux de printemps de l'Est canadien | CERS n° 1 CERS n° 2 CERS n° 3 | toute variété de blé roux de printemps de l'Est |
| | fourager EC | tout type ou variété de blé autre que le blé dur ambré |
| Blé de force rouge d'hiver de l'Est canadien | CEHRW n° 1 CEHRW n° 2 CEHRW n° 3 | toute variété de blé de force rouge d'hiver de l'Est |
| | fourager EC | tout type ou variété de blé autre que le blé dur ambré |
| Blé tendre rouge d'hiver de l'Est canadien | CESRW n° 1 CESRW n° 2 CESRW n° 3 | toute variété de blé tendre rouge d'hiver de l'Est |
| | fourager EC | tout type ou variété de blé autre que le blé dur ambré |
| Blé dur ambré de l'Est canadien | CEAD n° 1 CEAD n° 2 CEAD n° 3 | toute variété de blé dur ambré égale à Hercules |
| | dur ambré fourager OC | toute variété de blé dur ambré |
| Blé blanc d'hiver de l'Est canadien | CEWW n° 1 CEWW n° 2 CEWW n° 3 | toute variété de blé blanc d'hiver égale aux variétés de référence acceptables |
| | fourager EC | tout type ou variété de blé autre que le blé dur ambré |
| Blé tendre blanc de printemps de l'Est canadien | CESWS n° 1 CESWS n° 2 CESWS n° 3 | toute variété de blé tendre blanc de printemps égale aux variétés de référence acceptables |
| | fourager EC | tout type ou variété de blé autre que le blé dur ambré |

Détermination du taux d'impuretés

Définitions

Le taux d'impuretés est déterminé au 0,1 % près.

Les impuretés sont définies dans la *Loi sur les grains du Canada* comme « matières qui, dans un lot de grains, ne correspondent pas à une norme de qualité fixée sous le régime de la présente loi pour un grade donné de ces grains, qui peuvent être extraites du lot, et qui doivent l'être, pour que celui-ci soit placé dans le grade en question ». Les impuretés sont extraites en suivant les procédures de nettoyage décrites dans la présente section du guide.

À l'arrivage, l'échantillon est désigné comme un échantillon non nettoyé ou sale. Son poids est le **poids brut** de l'échantillon. Le taux d'impuretés est calculé sur le poids brut de l'échantillon.

Les impuretés sont déterminées en deux étapes.

1. Suivez les *Procédures normales de nettoyage* pour déterminer les impuretés à l'aide du tarare Carter.
2. Suivez les procédures de *Nettoyage pour améliorer le grade*. Ce nettoyage peut être effectué à n'importe quel moment après le nettoyage normal.

Impuretés non déclarées

▲ **Important** : Les impuretés ne sont pas déclarées dans les cas suivants :

- Blé, Échantillon OC/EC/CAN - Grains brûlés,
- Blé, Échantillon - Grains récupérés,
- Blé, Échantillon OC/EC/CAN - Mélange, Semence traitée,
- Blé, Échantillon - Grains condamnés.

Dans le cas du Blé, Échantillon OC/EC/CAN - Mélange, les impuretés ne sont pas déclarées pour les matières extractibles de nature semblable au mélange.

Procédures normales de nettoyage

▲ Important : Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de substances dangereuses.

1. Réglez le tarare Carter selon ce qui suit :

| | |
|--------------------------------|--|
| Commande d'alimentation | n° 6 |
| Commande pneumatique | n° 4 au minimum (augmentez en fonction de la nature des matières) |
| Crible | n° 25 |
| Tamis supérieur | à sarrasin n° 6 |
| Tamis du centre | à sarrasin n° 5 |
| Tamis inférieur | à sarrasin n° 5 |
| Nettoyeur du tamis | arrêt |

2. À l'aide d'un diviseur de type Boerner, divisez l'échantillon non nettoyé pour obtenir une portion représentative.
 - Les échantillons officiels devraient peser au moins 900 g.
 - Les échantillons non officiels devraient peser au moins 750 g.
3. Mettez le tarare Carter en marche.
4. Versez l'échantillon dans la trémie.
5. Après le passage de l'échantillon dans la machine, mettez le nettoyeur du tamis en marche pendant 2 à 3 secondes pour extraire les grains coincés dans le tamis.
6. Arrêtez le tarare.
7. Actionnez légèrement la tige de verrouillage du bac d'aspiration pour dégager les matières retenues par le filtre à air.
8. Enlevez le bac d'aspiration.
9. Triez à la main les grains sains de blé battu de la portion passant au crible et remettez-les dans l'échantillon nettoyé.

**Composition
des impuretés**

Les impuretés comprennent

- le blé avec de longues radicules, les épis de blé non battus, et les matières autres que le blé extraites par le crible n° 25;
- les matières extraites par le tamis à sarasin n° 5 en position inférieure;
- les matières autres que le blé extraites par le crible n° 25, moins l'avoine et le lin, qui sont admissibles à la *Séparation mécanique*;
- les matières extraites par aspiration;
- un maximum de 10,0 % en poids brut des boulettes de terre molles triées à la main de l'échantillon nettoyé;
Si les boulettes de terre molles comptent plus de 10,0 % du poids brut, les boulettes de terre molles constituent alors un facteur de classement.
- les matières extraites à la suite d'un *Nettoyage pour améliorer le grade*.

▲ Important : Les impuretés ne comprennent pas les matières admissibles à la *Séparation mécanique*. Voir *Séparation mécanique* dans la présente section.

**Nettoyage
pour améliorer
le grade**

Si le grade d'un échantillon peut être amélioré en le nettoyant davantage, nettoyez-le et ajoutez les matières supplémentaires aux impuretés. Le nettoyage pour améliorer le grade peut être fait à n'importe quel moment.

Ce nettoyage ne sert pas à extraire toutes les matières étrangères, mais plutôt à réduire le mélange des matières séparables apparentes à l'intérieur de la tolérance du grade.

1. À la suite du nettoyage normal, examinez les matières à extraire et choisissez l'équipement en fonction de ces matières. Voir la liste d'équipement au tableau *Nettoyage pour améliorer le grade*.
2. Passez l'échantillon au tarare Carter, ou tamisez l'échantillon à la main, selon les matières.

▲ Important : Lorsque vous utilisez un tamis manuel, déplacez le tamis de gauche à droite 30 fois, en faisant un mouvement de tamisage. Une fois représente un mouvement complet du centre, vers un côté, vers l'autre côté, et de retour au centre. La distance totale de gauche à droite est de 20 cm, ou environ 8 po.

3. Pesez les impuretés supplémentaires et ajoutez-les aux impuretés initiales.

Nettoyage pour améliorer le grade

| Matières à extraire | Équipement | Composition des impuretés |
|---|---|--|
| Balles sporifères | <ul style="list-style-type: none"> Tarare Carter, en réglant selon les <i>Procédures normales de nettoyage</i>, mais en réglant la commande pneumatique à la position maximale n° 7. | <ul style="list-style-type: none"> Si l'échantillon ne dégage pas une odeur, enlevez les balles sporifères et ajoutez-les aux impuretés. Si l'échantillon dégage une odeur, la carie constitue un facteur de classement. <p>Voir <i>Carie du blé</i>.</p> |
| Folle avoine | <ul style="list-style-type: none"> Tarare Carter, en réglant selon les <i>Procédures normales de nettoyage</i>, mais en utilisant le crible n° 1. Tamis manuel métallique n° 10 x 10. | <p>Tout ce qui est enlevé est considéré comme impuretés.</p> |
| Grains cassés | <ul style="list-style-type: none"> Tamis manuel métallique n° 10 x 10. Tamis manuel à sarrasin n° 6. Tamis manuel métallique n° 10 x 10. | <p>Si le poids des grains cassés dans l'échantillon nettoyé est supérieur à la tolérance du grade, vous pouvez enlever jusqu'à 5,0 % du poids brut en grains cassés pour améliorer le grade.</p> <p>Par exemple, si un échantillon de blé CWRS contient 12 % de grains cassés par poids brut, vous pouvez enlever suffisamment de grains cassés pour ramener le pourcentage à 7 %, ce qui ramène l'échantillon à l'intérieur de la tolérance du grade du blé CWRS n° 3. Ajoutez le 5 % maximum de grains cassés aux impuretés.</p> <p>Voir <i>Grains échaudés et cassés</i>.</p> |
| Matières étrangères, comme la saponaire, le gruau d'avoine ou le ray-grass | <ul style="list-style-type: none"> Tamis manuel à sarrasin n° 6. Tamis manuel métallique n° 10 x 10. | <p>Ajoutez les matières aux impuretés, si le grade amélioré par conséquent.</p> |
| Pierres | <ul style="list-style-type: none"> Tamis manuel à sarrasin n° 6. | <p>Si le poids des pierres et autres matières extraites est</p> <ul style="list-style-type: none"> 5,0 % ou moins du poids brut, considérez-les comme impuretés; plus de 5,0 % du poids brut, voir <i>Pierres</i> dans les facteurs de classement ou le tableau pertinent des facteurs déterminants des grades. |

**Séparation
mécanique
(MS)**

La séparation mécanique est définie dans le Règlement, et s'applique à l'avoine et au lin dans le blé, comme il est stipulé dans l'annexe XIII. Elle n'est exigée qu'aux silos terminaux agréés, quoiqu'il est possible de la faire à d'autres silos. La procédure ne s'applique pas au blé classé dans l'Est canadien.

La séparation mécanique doit être faite sur les échantillons de blé si les deux conditions suivantes existent :

- les impuretés extraites contiennent plus de 6 % d'avoine ou 6 % de lin, selon le poids brut de l'échantillon;
- l'avoine ou le lin extrait répond aux exigences d'un grade autre que le grade des criblures, après qu'il a été nettoyé selon les procédures approuvées.

De plus,

- Les impuretés extraites par séparation mécanique sont ajoutées au total des impuretés.
- Les séparations mécaniques sont inscrites par grade.
- Les séparations mécaniques sont inscrites au 0,1 % près.

**Séparation
mécanique
spéciale (SMS)**

Une séparation mécanique spéciale n'est effectuée que sur les échantillons officiels et seulement dans les cas où les deux conditions suivantes sont satisfaites :

- un expéditeur demande le nettoyage spécial d'une wagonnée de grain qui n'est pas prévu dans le Règlement;
- le directeur du silo terminal est d'accord avec cette demande-là.

Pour effectuer une séparation mécanique spéciale,

1. Analysez l'échantillon officiel.
2. Inscrivez les informations suivantes dans les documents d'inspection :
 - le pourcentage en poids brut au 0,1 % près et le grade du blé;
 - le pourcentage en poids brut au 0,1 % près et le grade des matières extraites par SMS;
 - le pourcentage des impuretés, qui comprend toutes les matières autres que les grains extraits par SMS.

Par exemple,

*80,0 % de blé CWRS n° 3,
15,0 % de lin CAN n° 1,
5,0 % d'impuretés.*

Classement

Définitions importantes

N'importe quel des facteurs décrits dans la présente section pourrait être le facteur déterminant du grade. À moins d'indication contraire, les procédures de classement s'appliquent à tous les échantillons.

Poids net de l'échantillon

Après le nettoyage et l'extraction des impuretés, l'échantillon est considéré comme l'échantillon nettoyé. Son poids est le poids net de l'échantillon. Les pourcentages en poids aux fins de classement se rapportent aux pourcentages de l'échantillon nettoyé, ou le poids net.

Compte des grains (G)

Le compte des grains est le nombre de morceaux de la grosseur d'un grain dans un échantillon de 500 g.

- Pour effectuer le compte des grains, vous devez séparer 500 g de l'échantillon nettoyé.
- Tout le classement est fait sur des portions représentatives obtenues de l'échantillon nettoyé à l'aide d'un diviseur de type Boerner.

Substances dangereuses dans les échantillons

Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de substances dangereuses. Aux termes du Règlement, les substances dangereuses constituent tout pesticide, herbicide ou produit déshydratant.

Portion représentative aux fins de classement

Tout le classement est fait sur des portions représentatives obtenues de l'échantillon nettoyé à l'aide d'un diviseur de type Boerner.

| Lorsque la concentration du facteur de classement est . . . | Utilisez alors une . . . |
|---|--|
| faible | portion de taille optimum |
| élevée | portion de taille minimum ou plus (n'utilisez pas une portion inférieure) |

Les valeurs que renferme le tableau suivant représentent la gamme des portions d'échantillons recommandées aux fins de classement.

Portion représentative de blé aux fins de classement, en grammes

| Facteur de classement | Minimum | Optimum | Exportation |
|--|-----------------------|-----------------------|-----------------------|
| Autres céréales | 25 | 100 | 250 |
| Blés d'autres classes ou variétés | 15 à 50 | 25 à 100 | 25 à 100 |
| Boulettes de terre molles | 250 | 500 | 500 |
| Carie | 100 | 500 | 500 |
| Carie du blé | 50 | 100 | 100 |
| Carie pénétrée | 100 | 500 | 500 |
| Carie rouge | 100 | 500 | 500 |
| Décoloration superficielle | échantillon d'analyse | échantillon d'analyse | échantillon d'analyse |
| Ergot | 500 | 1000 | 1000 |
| Excréments | échantillon d'analyse | échantillon d'analyse | échantillon d'analyse |
| Grains brûlés | 500 | échantillon d'analyse | échantillon d'analyse |
| Grains brûlés en entreposage | 100 | 500 | 500 |
| Grains chauffés | 25 | 250 | 500 |
| Grains dégermés | 25 | 50 | 50 |
| Grains échaudés et cassés | 250 | 250 | 250 |
| Grains endommagés, sauterelle, légionnaire | 25 | 100 | 100 |
| Grains endommagés, tenthrède, cécidomyie | 25 | 100 | 100 |
| Grains foncés et immatures | 50 | 100 | 100 |
| Grains fortement cécidomyiés | 25 | 100 | 100 |
| Grains fortement germés | 50 | 100 | 500 |
| Grains fortement mildiousés | 100 | 500 | 500 |
| Grains fusariés | 10 | 100 | 100 |
| Grains germés | 10 | 100 | 100 |
| Grains moisis | 100 | 500 | 500 |
| Grains mouchetés | 25 | 50 | 50 |
| Grains pourris | 100 | 500 | 500 |
| Grains roses | 50 | 100 | 100 |
| Grains verts, couleur de l'herbe | 50 | 100 | 100 |
| Grains vitreux durs, tamisage | 250 | 250 | 250 |
| Grains vitreux durs, triage | 15 | 25 | 25 |
| Matières autres que céréales | 50 | 100 | 250 |
| Odeur | échantillon d'analyse | échantillon d'analyse | échantillon d'analyse |
| Pierres | 500 | 500 | 500 |
| Sclérotiniose | 500 | 500 | 1000 |
| Semence traitée | échantillon d'analyse | échantillon d'analyse | échantillon d'analyse |
| Tache artificielle | 250 | 500 | 500 |
| Tache naturelle | 50 | 100 | 100 |

Facteurs de classement

Autres céréales (OCG) Les autres céréales dans le blé sont le seigle, l'orge, le triticale, l'avoine, le gruau d'avoine et le gruau de folle avoine qui restent dans l'échantillon nettoyé.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum— 25 g

Optimum— 100 g

Exportation—250 g

Blés d'autres classes ou variétés (WOOC)

- Les autres classes de blé sont toutes les classes de blé, y compris les variétés non enregistrées, qui ne font pas partie de la classe prédominante dans l'échantillon.

Les classes contrastantes sont des classes d'un blé de couleur différente; par exemple, le blé CWAD est une classe contrastante dans le blé CWRS.

- Les autres variétés de blé comprennent toute autre variété enregistrée.

Portion représentative aux fins d'analyse, Blés d'autres classes ou variétés

| Facteur | Minimum, en grammes | Optimum, en grammes |
|---|---------------------|---------------------|
| Dans le cas de blés autres que le blé dur et tendre blanc de printemps— | | |
| autres classes propres au mélange | 25 | 50 |
| classes contrastantes | 50 | 100 |
| Dans le cas du blé dur et tendre blanc de printemps— | | |
| blés d'autres classes | 50 | 100 |
| Autres variétés de blé | 15 | 25 |

Tolérance pratique s'appliquant aux blés des autres classes propres au mélange.

Lorsque le pourcentage des classes propres au mélange est le facteur déterminant du grade et dépasse la tolérance du grade d'un pourcentage allant jusqu'à 0,9 %, le pourcentage est arrondi au chiffre inférieur et déclaré comme chiffre entier. Par exemple, dans le cas du blé CWRS n° 2, les pourcentages 6,9 %, 6,5 % ou 6,3 % sont arrondis au chiffre inférieur 6,0 %.

Note: Cette tolérance pratique ne s'applique qu'aux variétés enregistrées qui répondent aux exigences des grades meuniers de blé.

| Classe pré-dominante | Blés d'autres classes | | | | | | | | | | |
|----------------------|-----------------------|------|------|-------|------|------|------|------------------|------|------|-------|
| | CWRS | CWAD | CWRW | CWSWS | CWES | CPSW | CPSR | CER ¹ | CEAD | CEWW | CESWS |
| CWRS | — | CC | B | CC | B | CC | B | | CC | CC | CC |
| CWAD | WOOC | — | WOOC | WOOC | WOOC | WOOC | WOOC | WOOC | — | WOOC | WOOC |
| CWRW | B | CC | — | CC | B | CC | B | | CC | CC | CC |
| CWSWS | WOOC | WOOC | WOOC | — | WOOC | WOOC | WOOC | WOOC | WOOC | WOOC | — |
| CWES | B | CC | B | CC | — | CC | B | | CC | CC | CC |
| CPSW | CC | CC | CC | | CC | — | CC | CC | CC | | |
| CPSR | B | CC | B | CC | B | CC | — | | CC | CC | CC |
| CER ¹ | | CC | | CC | | CC | | — | CC | CC | CC |
| CEAD | WOOC | — | WOOC | WOOC | WOOC | WOOC | WOOC | WOOC | — | WOOC | WOOC |
| CEWW | CC | CC | CC | | CC | | CC | CC | CC | — | |
| CESWS | WOOC | WOOC | WOOC | — | WOOC | WOOC | WOOC | WOOC | WOOC | WOOC | — |

WOOC

Blés d'autres classes

CC

Classes contrastantes

B

Voir *Tolérance pratique s'appliquant aux blés des autres classes propres au mélange.***Remarque :** ¹ Le blé CER sert aux blés CERS, CEHRW et CESRW.**Boulettes de terre (EP)**

- Les boulettes de terre dures sont les boulettes qui ne s'effritent pas sous pression. Voir *Pierres*.
- Les boulettes de terre molles sont les boulettes qui s'effritent sous pression. Voir *Boulettes de terre molles*.

Boulettes de terre molles (SEP)

Les boulettes de terre molles sont

- les boulettes qui s'effritent en poussières fines sous pression légère exercée par un doigt seulement – si elles ne s'effritent pas, elles sont considérées comme des *Pierres*;
- toutes les matières non toxiques de consistance semblable.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum— 250 g

Optimum— 500 g

Exportation— 500 g

Procédures

1. Triez à la main les boulettes de terre molles d'une portion représentative de l'échantillon nettoyé.
2. Si les boulettes de terre molles comptent 10 % ou moins de l'échantillon en poids brut, elles sont extraites comme impuretés. Voir *Composition des imputetés*.
3. Si les boulettes de terre molles comptent plus de 10 % de l'échantillon en poids brut, elles constituent un facteur de classement.
4. Si les boulettes de terre sont le facteur déterminant du grade, classez alors l'échantillon comme *Blé, Échantillon OC/EC/Can - Mélange*.

**Carie
(SM)**

La carie est une décoloration sur le grain. La décoloration peut être d'une couleur brune, noire ou rouge.

- La décoloration est considérée comme la carie si plus de la moitié du grain est décolorée, ou si la décoloration s'étend dans le sillon.
- La décoloration moins intense est considérée comme grains mouchetés (moucheture).

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum— 100 g

Optimum— 500 g

Exportation— 500 g

Procédures

- Si le nombre de grains cariés n'est pas excessif, déterminez le compte de grains.
- Si le compte de grains est excessif, déterminez l'importance de la carie comme pourcentage du poids net de l'échantillon.

**Carie du blé
(SMUT)**

La carie du blé est une maladie des plantes provoquée par un champignon qui se caractérise par

- des balles sporifères noires molles;
- des grains tachés par les balles sporifères noires;
- l'odeur distincte de carie, ou l'odeur du poisson pourri.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum— 50 g

Optimum— 100 g

Exportation— 100 g

Procédures

Voir les procédures *Nettoyage pour améliorer le grade*.

- Si les échantillons dégagent une odeur distincte ou sont fortement atteints de balles sporifères non extractibles, classez *Blé, Échantillon OC/EC/Can - Odeur*.
- Si les grains sont marqués de balles sporifères mais ne dégagent aucune odeur de carie, l'échantillon est *taché naturellement* et classé en conséquence.

**Carie pénétrée
(PENT SM)**

Dans le cas des grains atteints de la carie pénétrée, la décoloration pénètre et se propage à travers l'endosperme et est normalement causée par une plus forte infection.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum— 100 g

Optimum— 500 g

Exportation— 500 g

Procédures

- Si le nombre de grains cariés n'est pas excessif, déterminez le compte de grains.
- Si le compte de grains cariés est excessif, déterminez l'importance de la carie comme pourcentage du poids net de l'échantillon.

Carie rouge (RSM) La carie rouge est la décoloration rouge foncé qui est plus communément associée au blé dur ambré et affecte normalement la partie entière du son du grain. Cette décoloration n'est pas superficielle et ne peut pas être enlevée par frottement.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum— 100 g

Optimum— 500 g

Exportation— 500 g

Procédures

- Si le nombre de grains cariés n'est pas excessif, déterminez le compte de grains.
- Si le compte de grains est excessif, déterminez l'importance de la carie comme pourcentage du poids net de l'échantillon.

Classes contrastantes (CON CL)

Voir *Blés d'autres classes ou variétés (WOOC)*.

Décoloration superficielle (SUPDISCLR)

La décoloration superficielle révèle une décoloration rougeâtre qui ne pénètre pas l'endosperme. Ce facteur est évalué subjectivement en fonction de la condition du grain, sans référence aux tolérances spécifiques.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum— échantillon
d'analyse

Optimum— échantillon
d'analyse

Exportation— échantillon
d'analyse

Ergot (ERG)

L'ergot est la maladie des plantes qui produit des champignons allongés dont l'extérieur est de coloration noir violacé, l'intérieur, d'un blanc violacé à blanc nuancé, et la texture de la surface, relativement lisse.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum— 500 g

Optimum— 1000 g

Exportation— 1000 g

Procédures

- Déterminez le poids de l'ergot comme pourcentage du poids net de l'échantillon.

Excrétions (EXCR)

▲ Important : Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence d'excrétions.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum— échantillon
d'analyse

Optimum— échantillon
d'analyse

Exportation— échantillon
d'analyse

| | | | |
|---|---|--------------------------------|------------------------------------|
| Grains brûlés (FBNT) | Les grains carbonisés ou roussis par le feu sont considérés comme étant brûlés. Une coupe transversale d'un grain brûlé ressemble au charbon et comporte plusieurs alvéoles. Ces alvéoles font que le grain a un poids réduit et s'effrite facilement sous pression. | | |
| | Portion représentative aux fins d'analyse | | |
| | Minimum— 500 g | Optimum— échantillon d'analyse | Exportation— échantillon d'analyse |
| Grains brûlés en entreposage (BBT) | Les grains brûlés en entreposage sont noircis par suite d'un chauffage intense durant l'entreposage. La coupe transversale d'un grain brûlé en entreposage est lisse et lustré. Le poids d'un grain brûlé en entreposage est semblable à celui d'un grain sain. | | |
| | Une seule tolérance s'applique aux grains brûlés en entreposage, fortement mildioués, moisissés et pourris. | | |
| | Portion représentative aux fins d'analyse | | |
| | Minimum— 100 g | Optimum— 500 g | Exportation— 500 g |
| | Procédures | | |
| | <ul style="list-style-type: none"> • Si le nombre de grains brûlés en entreposage n'est pas excessif, déterminez le compte des grains. • Si le compte de grains est excessif, déterminez le poids des grains brûlés en entreposage comme pourcentage du poids net de l'échantillon. | | |
| Grains cassés (BKN) | Les grains cassés sont les morceaux de blé qui sont moins des trois-quarts d'un grain entier. Le morceau qui est plus des trois-quarts d'un grain est considéré comme un grain entier. Voir <i>Grains échaudés et cassés</i> . | | |
| Grains cécidomyiés (MDGE DMG) | Les grains cécidomyiés sont nettement échaudés ou déformés. Ils se caractérisent par une dépression ou un côté enfoncé marqué d'un péricarpe cicatrisé. Le péricarpe est souvent perforé, mettant l'endosperme à nu. | | |
| | Portion représentative aux fins d'analyse | | |
| | Minimum— 25 g | Optimum— 100 g | Exportation— 100 g |
| Grains chauffés (HTD) | Les grains chauffés ont la couleur et peut-être l'odeur caractéristique du grain qui a détérioré durant l'entreposage ou qui a été endommagé par séchage artificiel. La couleur passe d'un rouge-orange à un brun très foncé, mais les grains chauffés ne sont pas noirs. | | |
| | Portion représentative aux fins d'analyse | | |
| | Minimum— 25 g | Optimum— 250 g | Exportation— 500 g |

Grains dégermés (DGM)

Le germe a été enlevé par procédé mécanique de manutention. Les grains dégermés n'ont pas la décoloration grisâtre que l'on voit souvent dans les grains germés.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum— 25 g

Optimum— 50 g

Exportation— 50 g

Grains échaudés et cassés (SHR, BKN)

La même portion représentative sert à déterminer les pourcentages de grains échaudés et cassés.

Grains échaudés (SHR)

Les grains échaudés sont les grains entiers de blé qui passent au tamis à fentes n°4,5.

Grains cassés (BKN)

Les grains cassés sont les morceaux de blé qui sont moins des trois-quarts d'un grain entier. Si le morceau de blé est plus des trois-quarts d'un grain, on le considère comme étant entier.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum— 250 g

Optimum— 250 g

Exportation— 250 g

Déterminer le pourcentage de grains échaudés

1. En utilisant un diviseur de type Boerner, séparez une portion représentative d'environ 250 g de l'échantillon.
2. Passez la portion au tarare Carter en réglant selon ce qui suit :

| | |
|--------------------------------|-----------------|
| Commande d'alimentation | n°5 |
| Commande pneumatique | arrêt |
| Crible | aucun |
| Tamis supérieur | à fentes n° 4,5 |
| Tamis du centre | plateau vide |
| Tamis inférieur | aucun |
| Nettoyeur du tamis | arrêt |

3. Triez à la main les grains cassés qui passent au tamis.

Déterminez le pourcentage de grains cassés

4. En utilisant un diviseur de type Boerner et la portion de laquelle les grains échaudés ont été extraits, séparez une portion représentative d'environ 50 g.
5. Triez à la main la portion de 50 g pour y extraire les grains cassés.
6. Ajoutez ce poids au poids des grains triés à la main à l'étape 3.
7. Déterminez le pourcentage en poids net des grains cassés.

Déclarez le total des grains échaudés et cassés (TSHRBKN)

8. Pour déclarer le total des grains échaudés et cassés, arrondissez au chiffre entier inférieur le pourcentage en poids déterminé. Par exemple, 6,9 % est arrondi à 6,0 %.

| | |
|--|---|
| Grains endommagés par la sauterelle ou le légionnaire (GAW) | <p>Les grains endommagés par la sauterelle ou le légionnaire sont rongés, habituellement sur les côtés.</p> <p>Portion représentative aux fins d'analyse</p> <p>Minimum— 25 g Optimum— 100 g Exportation— 100 g</p> |
| Grains endommagés par la tenthrède (SFLY DMG) | <p>Les grains endommagés par la tenthrède sont ratatinés ou déformés.</p> <p>Portion représentative aux fins d'analyse</p> <p>Minimum— 25 g Optimum— 100 g Exportation— 100 g</p> |
| Grains foncés et immatures (DKIM) | <p>Les grains foncés et immatures sont également connus comme grains chauffés en andain. Ils ressemblent aux grains chauffés, mais ils ne révèlent pas la couleur rougeâtre associée aux grains chauffés, et ils ne dégagent pas l'odeur d'échauffement.</p> |
| | <p>Portion représentative aux fins d'analyse</p> <p>Minimum— 50 g Optimum— 100 g Exportation— 100 g</p> |
| Grains fortement cécidomyiés (SEVMDGE) | <p>Les grains cécidomyiés qui sont noircis par des moisissures sont considérés comme étant fortement cécidomyiés. Les grains fortement cécidomyiés sont déterminés dans le cas du blé dur ambré (CWAD) seulement. Cette décoloration est provoquée par une deuxième infection fongique.</p> |
| | <p>Portion représentative aux fins d'analyse</p> <p>Minimum— 25 g Optimum— 100 g Exportation— 100 g</p> |
| Grains fortement germés (SEVSPTD) | <p>Les grains fortement germés ne s'appliquent qu'au blé CWRS n° 1. Ils</p> <ul style="list-style-type: none"> • ont des pousses qui dépassent les contours normaux du germe; • sont fortement dégénérés à cause d'une germination avancée. |
| | <p>Portion représentative aux fins d'analyse</p> <p>Minimum— 50 g Optimum— 100 g Exportation— 500 g</p> |

**Grains
fortement
mildiousés
(SEVMIL KRNL)**

Dans le blé fortement mildiousé, les spores de mildiou ont fortement noirci l'intérieur et l'extérieur du grain. Les grains fortement mildiousés semblent spongieux sous pression.

Une seule tolérance s'applique aux grains brûlés en entreposage, fortement mildiousés, moisissés et pourris.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum— 100 g

Optimum— 500 g

Exportation— 500 g

Procédures

Dans le cas du blé EC

- Si le nombre de grains fortement mildiousés n'est pas excessif, déterminez le compte de grains.
- Si le compte de grains est excessif, déterminez le poids des grains fortement mildiousés comme pourcentage du poids net de l'échantillon.

Dans le cas du blé OC

- Déterminez le poids des grains fortement mildiousés comme pourcentage du poids net de l'échantillon.

**Grains fusariés
(FUS DMG)**

Les grains de blé fusariés se caractérisent normalement par des grains minces ou échaudés d'apparence crayeuse. Les grains fusariés ont une croissance fibreuse blanche ou rosâtre qui ne pourrait être vue qu'au moyen d'une loupe.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum— 10 g

Optimum— 100 g

Exportation— 100 g

Procédures à suivre pour les échantillons fortement atteints.

1. En utilisant un diviseur de type Boemer, séparez la portion représentative.
2. Écartez tous les grains fusariés, y compris tous les grains d'apparence crayeuse.
3. Vous pouvez examiner les grains au moyen d'une lentille de grossissement 10 pour confirmer la présence d'une moisissure ou croissance fibreuse blanche ou rosâtre. En déterminant les dommages causés par la fusariose, ne tenez compte que des grains atteints de cette moisissure ou croissance blanche ou rosâtre.

**Grains germés
(SPTD)**

Les grains sont germés si une des conditions suivantes existe :

- les grains font évidemment preuve d'une croissance dans la région du germe;
- le son est visiblement fendu au-dessus du germe à cause d'une croissance évidente;
- le germe est enlevé et il y a une décoloration grisâtre apparente qui est normalement attribuable à la germination;
- le germe, bien qu'il soit intact, est nettement gonflé à cause d'une croissance.

▲ Important :

| | |
|---|-------------------------------|
| Si le germe d'un grain est légèrement gonflé, ou si le son est fendu, mais il n'y a aucune germination apparente, et ... | le grain est alors ... |
| l'échantillon ne contient aucun autre grain germé | sain |
| l'échantillon contient d'autres grains germés | germé |

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum— 10 g

Optimum—100 g

Exportation— 100 g

Procédures

1. En utilisant un diviseur de type Boerner, séparez une portion représentative.
2. Séparez tous les grains qui portent des indices de germination.

▲ Important : Dans le cas du blé CEWW, à moins qu'il y ait évidemment une croissance, ne comptez pas le grain comme étant germé.

3. Vous pouvez utiliser une lentille de grossissement 10 pour confirmer la germination.

**Grains moisis
(MLDY KRNL)**

Les grains moisis sont décolorés, gonflés et mous par suite d'une décomposition provoquée par des champignons ou des bactéries. La moisissure est visible à l'œil nu et les grains moisis semblent spongieux sous pression.

Une seule tolérance s'applique aux grains brûlés en entreposage, fortement mildioués, moisis et pourris.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum— 100 g

Optimum— 500 g

Exportation— 500 g

Procédures

Dans le cas du blé EC

- Si le nombre de grains moisis n'est pas excessif, déterminez le compte de grains.
- Si le compte de grains moisis est excessif, déterminez le poids des grains moisis comme pourcentage du poids net de l'échantillon.

Dans le cas du blé OC

- Déterminez le poids des grains moisés comme pourcentage du poids net de l'échantillon.

Grains mouchetés (moucheture) (BLK PT)

Les grains mouchetés révèlent une décoloration distincte brun foncé ou noire du germe entier et de la région environnante.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum— 25 g

Optimum— 50 g

Exportation— 50 g

Procédures

- Ne tenez pas compte d'une légère décoloration n'ayant atteint que le germe.
- La décoloration qui s'étend sur plus de la moitié du grain ou dans le sillon est considérée comme la carie.

En évaluant les grains mouchetés

- Selon l'entendue de la décoloration et la qualité générale de l'échantillon, l'inspecteur pourra dépasser les tolérances établies.

Grains pourris (ROT KRNL)

Les grains pourris sont décolorés, gonflés et mous par suite d'une décomposition provoquée par des champignons ou des bactéries. Les grains pourris semblent spongieux sous pression.

Une seule tolérance s'applique aux grains brûlés en entreposage, fortement mildiousés, moisés et pourris.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum— 100 g

Optimum— 500 g

Exportation— 500 g

Procédures

Dans le cas du blé EC

- Si le nombre de grains pourris n'est pas excessif, déterminez le compte de grains.
- Si le compte de grains pourris est excessif, déterminez le poids de grains pourris comme pourcentage du poids net de l'échantillon.

Dans le cas du blé OC

- Déterminez le poids des grains pourris comme pourcentage du poids net de l'échantillon.

| | |
|---------------------------|---|
| Grains roses (PNK) | <p>Les grains roses dans les grains de blé font preuve d'immaturité. Les grains roses</p> <ul style="list-style-type: none"> • sont normalement échaudés; • révèlent la décoloration rosâtre. |
|---------------------------|---|

▲ Important : Il ne faut pas confondre les grains roses avec les grains fusariés.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum— 50 g Optimum— 100 g Exportation— 100 g

| | |
|--|---|
| Grains verts, couleur de l'herbe (GRASS GR) | <p>Les grains verts, couleur de l'herbe, sont d'un vert vivace distinct d'un bout à l'autre à cause de leur immaturité.</p> |
|--|---|

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—50 g Optimum—100 g Exportation—100 g

| | |
|----------------------------------|--|
| Grains vitreux durs (HVK) | <p>La vitrosité est la couleur naturelle translucide qui est un signe visible de la dureté du grain.</p> |
|----------------------------------|--|

Les grains vitreux durs de tous les types de blé :

- sont des grains entiers ou cassés, raisonnablement sains, qui comportent des signes visibles de vitrosité, même s'ils sont peut-être délavés;
- comprennent les grains vitreux durs des blés des autres classes propres au mélange.

Les grains non vitreux dans les échantillons de blé dur ambré :

- révèlent une tache amylacée de n'importe quelle taille;
- sont endommagés, c'est-à-dire germés, brûlés en entreposage, fortement mildiousés, pourris, moisissés, chauffés, brûlés, atteints de la carie pénétrée, dégermés, couleur de l'herbe, fortement cécidomyiés ou fortement atteints par la gelée;
- appartiennent à d'autres classes de blé.

Les grains non vitreux dans les échantillons de blés roux de printemps et rouge d'hiver :

- sont amylacés;
- sont endommagés — germés, brûlés en entreposage, fortement mildiousés, pourris, moisissés, chauffés, brûlés, atteints de la carie pénétrée, dégermés, verts de la couleur de l'herbe, fortement cécidomyiés ou fortement atteints par la gelée;
- appartiennent à des classes de blé contrastantes.

Quant aux blés roux de printemps et rouge d'hiver, faites appel à votre jugement lorsque vous attribuez des valeurs HVK aux échantillons délavés. Tenez compte de l'ampleur de la décoloration et de l'effet global sur la qualité visuelle de l'échantillon.

Portion représentative aux fins de tamisage

Minimum— 250 g

Optimum— 250 g

Exportation— 250 g

Portion représentative aux fins de triage à la main

Minimum— 15 g

Optimum— 25 g

Exportation— 25 g

Procédures

1. En utilisant un diviseur de type Boerner, séparez une portion représentative de 250 g de l'échantillon nettoyé.
2. Passez la portion représentative au tamis en réglant le tarare Carter selon ce qui suit :

| | |
|--------------------------------|-----------------------|
| Commande d'alimentation | n° 6 |
| Commande pneumatique | arrêt |
| Crible | aucun |
| Tamis supérieur | tamis à fentes n° 4,5 |
| Tamis du centre | plateau vide |
| Tamis inférieur | aucun |
| Nettoyeur du tamis | arrêt |

3. À partir des matières qui ne passent pas au tamis ou qui sont coincées dans le tamis, séparez une portion de 15 g, ou de 25 g dans le cas d'exportations.

Les matières qui passent au tamis ne sont pas utilisées dans la détermination des grains vitreux durs.

4. Séparez les grains vitreux et non vitreux de la portion de 15 g.
5. **Blé dur ambré seulement** : Coupez l'endosperme des grains délavés et examinez-les pour déterminer leur vitrosité.

Granulés d'engrais (FERT PLTS)

- Les granulés d'engrais durs sont les granulés qui ne s'effritent pas sous pression. Voir *Pierres*. Un granulé est une pierre.
- Les granulés d'engrais mous sont les granulés qui s'effritent sous pression. Voir *Boulettes de terre molles*.

Matières autres que céréales (MOTCG)

Les matières autres que les céréales sont :

- les graines inséparables telles que l'herbe à poux, le sarrasin de Tartarie, le ray grass et la folle avoine;
- les grains non céréaliers cultivés tels que le lin, le maïs, les pois, le sarrasin et les lentilles qui restent dans l'échantillon nettoyé.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum— 50 g

Optimum— 100 g

Exportation— 250 g

Matières étrangères (FM)

Les matières étrangères sont toutes les matières autres que le blé qui restent dans l'échantillon après l'extraction des impuretés.

Matières étrangères totales, y compris autres céréales (TFMINCOG)

Un bon nombre de matières comprises dans les matières étrangères ont des tolérances distinctes, telles que les autres céréales, les pierres, l'ergot et la sclérotiniose. Par exemple, bien que la tolérance s'appliquant aux matières étrangères totales dans le blé fourrager est de 10,0 %, la tolérance maximum s'appliquant à l'ergot est de 0,25 %.

Moisissure latérale

Les grains ayant d'étranges bandes gris foncé sur leurs côtés, près des poils, sont peut-être atteints d'une moisissure latérale. Cette moisissure, à croissance très lente, est inoffensive au blé, mais elle affecte l'apparence du grain. Elle se produit plus couramment dans le blé rouge d'hiver. Elle n'est pas apparentée aux moisissures plus graves provoquées par l'entreposage.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum— 25 g

Optimum— 50 g

Exportation— 50 g

Procédures

Aux fins de classement, comptez les grains atteints par la moisissure latérale avec les grains mouchetés.

Odeur (ODOR)

Aucune tolérance numérique ne s'applique à l'odeur. Tenez compte

- de la qualité fondamentale de l'échantillon,
- du type et de l'intensité de l'odeur dégagée, comme l'odeur du mazout, d'une mouffette ou de l'urée,
- de la présence de résidus visibles provoquant l'odeur.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum— échantillon d'analyse

Optimum— échantillon d'analyse

Exportation— échantillon d'analyse

| Si l'odeur est le facteur déterminant du grade et qu'il y a . . . | le grade est alors . . . |
|---|--|
| une odeur nettement désagréable, autre que celle d'échauffement ou de brûlé, qui n'est pas associée à la qualité du grain | Blé, Échantillon OC/EC/CAN - Odeur |
| une odeur distincte d'échauffement | Blé, Échantillon OC/EC/CAN - Grains chauffés |
| une odeur distincte de brûlé | Blé, Échantillon OC/EC/CAN - Grains brûlés |

**Pierres
(STNS)**

Les pierres se rapportent au schiste dur, au charbon, aux boulettes de terre dures, aux granulés d'engrais durs et à toutes les autres matières non toxiques de consistance semblable.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum— 500 g

Optimum— 500 g

Exportation— 500 g

Procédures

Les pierres peuvent être extraites et comprises dans les impuretés si les matières extraites représentent 5,0 % ou moins du poids brut de l'échantillon. Voir *Nettoyage pour améliorer le grade*.

- Si les pierres ne sont pas extraites comme impuretés, déterminez le poids des pierres comme pourcentage du poids net de l'échantillon.

**Protéines
(PROT)**

Les classes de blé CWRS, CWAD, CWES et CWRW ont une teneur minimum en protéines.

Voir les *Tableaux des facteurs déterminants des grades*.

**Pyrale indienne
de la farine
(DGM)**

Les grains endommagés par la pyrale indienne de la farine sont considérés comme étant dégermés.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum— 25 g

Optimum— 50 g

Exportation— 50 g

**Sclérotiniose
(SCL)**

La sclérotiniose est le champignon qui produit des masses dures de tissu fongique, dont la taille et la forme varient, que l'on appelle les *sclérotés*. L'extérieur de ces masses est d'un noir foncé, l'intérieur, d'un blanc pur, et la texture de la surface, grossière.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum— 500 g

Optimum— 500 g

Exportation— 1000 g

Procédures

- Déterminez le poids des grains pourris comme pourcentage du poids net de l'échantillon.

**Semence
traitée**

▲ **Important:** Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de semences traitées.

La semence traitée est du grain qui a été dénaturé délibérément avec un produit chimique agricole à des fins agronomiques. Ces enrobages de la graine contiennent aussi un colorant pour rendre le grain traité visuellement apparent à un inspecteur de grains. La couleur varie en fonction du type de traitement et du type de grain. Les normes canadiennes actuelles des couleurs servant au traitement des semences des céréales et du canola contre les pesticides sont d'un rose/rouge et d'un bleu layette respectivement. Les enrobages ou les taches peuvent avoir un aspect gras ou poudreux, et il peut y avoir des petites taches sur la surface ou encore, elle pourrait être entièrement recouverte.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum— échantillon
d'analyse

Optimum— échantillon
d'analyse

Exportation— échantillon
d'analyse

Procédures

1. Si l'échantillon révèle la présence de semences traitées, identifiez-le comme *Blé retenu, soupçonne semence traitée*.
2. Envoyez l'échantillon à l'inspecteur en chef des grains.
3. Dès que le Laboratoire de recherches sur les grains de la Commission canadienne des grains vous transmet les résultats confirmant les semences traitées, attribuez le grade pertinent *Blé, Échantillon condamné* ou *Blé, Échantillon OC/EC/CAN - Mélange, Semence traitée*.

**Tache
artificielle
(ART STND)**

▲ **Important :** Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de substances dangereuses.

Une tache artificielle :

- comprend toute tache non toxique sur les grains qui résulte d'un contact avec des substances étrangères comme le colorant, l'huile, la graisse, la peinture ou la saie;
- ne comprend pas les taches considérées comme taches naturelles;
- ne comprend pas les taches causées par suite d'un contact avec des substances toxiques, ou toutes les taches qui pourraient être considérées comme *Semence traitée*.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum— 250 g

Optimum— 500 g

Exportation— 500 g

Procédures

- Si la grandeur de la tache n'est pas excessive, déterminez le compte des grains.
- Si la grandeur de la tache est excessive, déterminez le poids des grains tachés comme pourcentage du poids net de l'échantillon.

▲ Important : Si vous n'êtes pas sûr de la cause d'une tache, traitez l'échantillon comme semence traitée.

**Tache
naturelle
(NSTN)**

Une tache naturelle se rapporte à toute tache sur les grains causée par suite d'un contact avec des substances naturelles comme les balles sporifères, le sol ou les mauvaises herbes.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum— 50 g

Optimum— 100 g

Exportation— 100 g

Facteurs déterminants des grades primaires

Blé roux de printemps de l'Ouest canadien (CWRS)

| Nom de grade | *Norme de qualité | | | | *Condition | Matières étrangères (%) | | | | | |
|--|---|--|---|---------------|--|-----------------------------|----------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|---|----------------------------|
| | *Poids spécifique minimum kg/hL (g/0.5 L) | *Variété | *Pourcentage minimum de grains vitreux durs (%) | Protéines (%) | | Ergot | Excréments | *Matières autres que céréales | Scléroïtose | Pierres | *Total, y compris céréales |
| CWRS n° 1 | 75,0 (365) | Toute variété de blé roux de printemps égale ou supérieure à Neepawa | 65,0 | 10,0 | Raisonnement bien mûr, raisonnablement exempt de grains endommagés | 0,01 | 0,01 | Environ 0,2 | 0,01 | 0,03 | 0,75 |
| CWRS n° 2 | 72,0 (350) | Toute variété de blé roux de printemps égale ou supérieure à Neepawa | 35,0 | Aucun minimum | Passablement bien mûr, peut être modérément délavé ou atteint par la gelée, mais raisonnablement exempt de grains fortement endommagés | 0,02 | 0,01 | Environ 0,3 | 0,02 | 0,03 | 1,5 |
| CWRS n° 3 | 69,0 (335) | Toute variété de blé roux de printemps égale ou supérieure à Neepawa | Aucun minimum | Aucun minimum | Peut être atteint par la gelée, immature, ou abîmé par les intempéries, mais modérément exempt de grains fortement endommagés | 0,04 | 0,015 | Environ 0,5 | 0,04 | 0,06 | 3,5 |
| Fourrager OC | 65,0 (315) | Tout type ou variété de blé autre que le blé dur ambré | | Aucun minimum | Exclu des autres grades de blé en raison du poids léger ou de grains endommagés, mais sera d'un goût raisonnablement agréable | 0,10 | 0,03 | 1,0 | 0,10 | 0,10 | 10,0 |
| Si les caract. du blé 1 ^{er} ne sont pas satisfaites, classez | Blé, Échantillon OC - Poids léger | | | | | Blé, Échantillon OC - Ergot | Blé, Échantillon OC - Excréments | Blé, Échantillon OC - Mélange | Blé, Échantillon OC - Mélange | 2,5 % ou moins : Rejeté (grade) - Pierres, Plus de 2,5 % : Blé, Échantillon - Récupérés | Voir Grain mélangé |

* Défini dans le Règlement sur les grains du Canada

Blé roux de printemps de l'Ouest canadien (CWRS), suite

| Nom de grade | *Blés d'autres classes ou variétés (%) | | Tache artificielle, aucun résidu (%) | Foncés et immatures (%) | Dégermés (%) | Brûlés (%) | Fusariés (%) | Verts, couleur de l'herbe (%) | Endommagés, sauterelle ou légionnaire (%) | Chauffés, brûlés en entreposage, fortement mildioués, pourris ou mois |
|--|---|--------|--------------------------------------|-------------------------|---------------|------------------------------|---|-------------------------------|---|---|
| | *Classes contrastantes | *Total | | | | | | | | |
| CWRS n° 1 | 1,0 | 3,0 | Aucun | 1,0 | 4,0 | Aucun | 0,25 | 0,75 | 1,0 | 0,05 %, y compris 1 grain brûlé en entreposage par 1000 g |
| CWRS n° 2 | 3,0 | 6,0 | 5G | 2,5 | 7,0 | Aucun | 1,0 | 2,0 | 3,0 | 0,4 %, y compris 4 grains brûlés en entreposage par 1000 g |
| CWRS n° 3 | 5,0 | 10,0 | 10G | 10,0 | 13,0 | Aucun | 2,0 | 10,0 | 8,0 | 1,0 %, y compris 6 grains brûlés en entreposage par 1000 g |
| Fourrager OC | Aucune limite, mais pas plus de 10,0 % de blé dur ambré | | 2,0 % | Aucune limite | Aucune limite | 2,0 | 5,0 | Aucune limite | Aucune limite | 2,5 %, y compris 2,5 % de grains brûlés en entreposage par 1000 g |
| Si les caract. du blé ne sont pas satisfaites, classez | Plus de 10,0 % de blé dur ambré : Blé, Échantillon OC - Mélange | | Blé, Échantillon OC - Tachés | | | Blé, Échantillon OC - Brûlés | Blé, Échant. OC - Fusariés Plus de 10,0 %, Blé - Récupérés, Commercialisable | | | Blé, Échantillon OC - Chauffés |

| Nom de grade | Tache naturelle (%) | Roses (%) | Tenthrède, cécidomyie (%) | Échaudés et cassés (%) | | Cariés et mouchetetés (%) | | Germés (%) | |
|--|---------------------|---------------|---------------------------|------------------------|----------------------|---|---------------|------------------|-------|
| | | | | Échaudés | Cassés | Total | Carie | Fortement germés | Total |
| CWRS n° 1 | 0,5 | 1,5 | 2,0 | 4,0 | 5,0 | 7,0 | 30G | 0,1 | 0,5 |
| CWRS n° 2 | 2,0 | 5,0 | 5,0 | 4,0 | 6,0 | 8,0 | 1,0 | 1,5 | |
| CWRS n° 3 | 5,0 | 10,0 | 10,0 | 4,0 | 7,0 | 9,0 | 5,0 | 5,0 | |
| Fourrager OC | Aucune limite | Aucune limite | Aucune limite | Aucune limite | 13,0 | Aucune limite, à l'intérieur des tolérances des grains cassés | Aucune limite | Aucune limite | |
| Si les caract. du blé ne sont pas satisfaites, classez | | | | | Échantillon - Cassés | | | | |

* Défini dans le Règlement sur les grains du Canada

G Nombre de morceaux de la grosseur d'un grain par 500 g

Blé dur ambré de l'Ouest canadien (CWAD)

| Nom de grade | *Norme de qualité | | | | | Matières étrangères autres que le blé (%) | | | | | |
|---|--|---|---|---------------|--|---|----------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|---|----------------------------|
| | *Poids spécifique minimum, kg/hL (g par 0,5 L) | *Variété | *Pourcentage minimum de grains vitreux durs (%) | Protéines (%) | *Condition | Ergot | Excrétions | *Matières autres que céréales | Sclérotinose | Pierres | *Total, y compris céréales |
| CWAD n° 1 | 79,0 (387) | Toute variété de blé dur ambré égale ou supérieure à Hercules | 80,0 | 9,5 | Raisonnement bien mûri, raisonnablement exempt de grains endommagés | 0,01 | 0,01 | Environ 0,2 | 0,01 | 0,03 | 0,5 |
| CWAD n° 2 | 77,0 (377) | Toute variété de blé dur ambré égale ou supérieure à Hercules | 60,0 | Aucun minimum | Raisonnement bien mûri, raisonnablement exempt de grains fortement endommagés | 0,02 | 0,01 | Environ 0,3 | 0,02 | 0,03 | 1,5 |
| CWAD n° 3 | 74,0 (362) | Toute variété de blé dur ambré égale ou supérieure à Hercules | 40,0 | Aucun minimum | Passablement bien mûri, peut être modérément abîmé par les intempéries ou atteint par la gelée, mais raisonnablement exempt de grains fortement endommagés | 0,04 | 0,01 | Environ 0,5 | 0,04 | 0,06 | 2,0 |
| CWAD n° 4 | 71,0 (347) | Toute variété de blé dur ambré égale ou supérieure à Hercules | Aucun minimum | Aucun minimum | Peut être atteint par la gelée, immature ou abîmé par les intempéries, mais modérément exempt de grains fortement endommagés | 0,04 | 0,01 | Environ 0,5 | 0,04 | 0,06 | 3,0 |
| CWAD n° 5 | Aucun minimum | Toute variété de blé dur ambré | | Aucun minimum | Exclu des grades supérieurs en raison du poids léger ou de grains endommagés, mais sera d'un goût raisonnablement agréable | 0,10 | 0,03 | 1,0 | 0,10 | 0,10 | 10,0 |
| Si les caract. du n° 5 ne sont pas satisfaites, classez | | | | | | Blé, Echantillon OC - Ergot | Blé, Echantillon OC - Excretions | Blé, Echantillon OC - Mélange | Blé, Echantillon OC - Mélange | 2,5 % ou moins; Rejeté (grade), - Pierres. Plus de 2,5 % : Blé Echantillon - Grains récupérés | Voir Grain mélange |

* Défini dans le Règlement sur les grains du Canada

Blé dur ambré de l'Ouest canadien (CWAD), suite

| Nom de grade | *Blé d'autres classes ou variétés (%) | | Tache artificielle, aucun résidu (%) | Dégommés (%) | Brûlés (%) | Fusariés (%) | Verts, couleur de l'herbe (%) | Endommagés, sauterelle ou légionnaire (%) | Chauffés, brûlés en entreposage, fortement mildioués, pourris ou moisiss |
|---|---------------------------------------|---------------|--------------------------------------|---------------|------------------------------|---|-------------------------------|---|--|
| | *Autres classes | *Total | | | | | | | |
| CWAD n° 1 | 2,0 | 5,0 | Aucun | 4,0 | Aucun | 0,5 | 0,75 | 1,0 | 0,05 %, y compris 1 grain brûlé en entreposage par 1 000 g |
| CWAD n° 2 | 3,5 | 10,0 | 3G | 7,0 | Aucun | 0,5 | 2,0 | 3,0 | 0,10 %, y compris 2 grains brûlés en entreposage par 1 000 g |
| CWAD n° 3 | 5,0 | 15,0 | 7G | 10,0 | Aucun | 2,0 | 4,0 | 5,0 | 0,40 %, y compris 4 grains brûlés en entreposage par 1 000 g |
| CWAD n° 4 | 10,0 | 49,0 | 12G | 13,0 | Aucun | 2,0 | 10,0 | 8,0 | 1,5 %, y compris 0,5 % de grains brûlés en entreposage par 1 000 g |
| CWAD n° 5 | 49,0 | Aucune limite | 2,0 % | Aucune limite | 2,0 | 5,0 | Aucune limite | Aucune limite | 5,0 %, y compris 5,0 % de grains brûlés en entreposage par 1 000 g |
| Si les carac. du n° 5 ne sont pas satisfaisantes, classez | Blé, Échantillon OC - Mélange | | Blé, Échantillon OC - Tachés | | Blé, Échantillon OC - Brûlés | Blé, Échantillon OC - Fusariés, Plus de 10,0 % : Blé, - Récupérés, Commercialisable | | | Blé, Échantillon OC - Chauffés |

| Nom de grade | Tache naturelle (%) | Roses (%) | Fortement cecidomyie (%) | Tenthrède, cecidomyie (%) | Échaudés et cassés (%) | | | Cariés et mouchetés (%) | | | Germés (%) |
|---|---------------------|---------------|--------------------------|---------------------------|------------------------|--------|---|---|-------------|--------------|---------------|
| | | | | | Echaudés | Cassés | Total | Carie pénétrée | Carie rouge | Total, carie | Total |
| CWAD n° 1 | 0,5 | 3,0 | 0,1 | 2,0 | 3,0 | 6,0 | 7,0 | 3G | 30G | 30G | 5,0 |
| CWAD n° 2 | 2,0 | 6,0 | 0,25 | 8,0 | 3,0 | 8,0 | 9,0 | 0,25 | 1,0 | 1,0 | 10,0 |
| CWAD n° 3 | 5,0 | 10,0 | 0,75 | 15,0 | 3,0 | 10,0 | 11,0 | 0,50 | 1,0 | 3,0 | 20,0 |
| CWAD n° 4 | 7,5 | Aucune limite | 2,0 | 40,0 | 3,0 | 11,0 | 12,0 | Tenir compte de l'aspect général des échantillons | | | 12,0 |
| CWAD n° 5 | Aucune limite | | Aucune limite | Aucune limite | Aucune limite | 13,0 | Aucune limite, dans les tolérances des cassés | Aucune limite | | | Aucune limite |
| Si les carac. du n° 5 ne sont pas satisfaisantes, classez | | | | | Echantillon Cassés | | | | | | |

* Défini dans le Règlement sur les grains du Canada

G Nombre de morceaux de la grosseur d'un grain par 500 g

Blé rouge d'hiver de l'Ouest canadien (CWRW)

| | *Norme de qualité | | | | | Matières étrangères autres que le blé (%) | | | | | |
|--|--|---|---|---------------|--|---|----------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|--|----------------------------|
| | *Poids spécifique minimum, kg/hL (g/0.5 L) | *Variété | *Pourcentage minimum de grains vitreux durs (%) | Protéines (%) | *Condition | Ergot | Excréments | *Matières autres que céréales | Sclérotinose | Pierres | *Total, y compris céréales |
| Nom de grade | | | | | | | | | | | |
| CWRW n° 1 | 78,0 (380) | Toute variété de blé rouge d'hiver égale aux variétés de référence acceptable | 50,0 | 9,0 | Raisonnablement bien mûr, raisonnablement exempt de grains endommagés | 0,01 | 0,01 | Environ 0,2 | 0,01 | 0,03 | 1,0 |
| CWRW n° 2 | 74,0 (360) | Toute variété de blé rouge d'hiver égale aux variétés de référence acceptable | Aucun minimum | Aucun minimum | Peut être atteint par la gelée, immaturité ou abîmé par les intempéries, mais modérément exempt de grains fortement endommagés | 0,04 | 0,015 | Environ 0,5 | 0,04 | 0,06 | 2,0 |
| Fourrager OC | 65,0 (315) | Tout type ou variété de blé autre que le blé dur ambré | | Aucun minimum | Exclu des autres grades de blé en raison du poids léger ou de grains endommagés, mais sera d'un goût raisonnablement agréable | 0,10 | 0,03 | 1,0 | 0,10 | 0,10 | 10,0 |
| Si les caract. du blé ne sont pas satisfaites, classez | Blé, Echantillon OC - Poids léger | | | | | Blé, Echantillon OC - Ergot | Blé, Echantillon OC - Excréments | Blé, Echantillon OC - Mélange | Blé, Echantillon OC - Mélange | 2,5 % ou moins : Rejeté (grade), Pierres. Plus de 2,5 % : Blé, Echantillon - Récupérés | Voir Grain mélangé |

* Défini dans le Règlement sur les grains du Canada

Blé rouge d'hiver de l'Ouest canadien (CWRW), suite

| Nom de grade | *Blé d'autres classes ou variétés (%) | | Tache artificielle, aucun résidu (%) | Foncés et immatures (%) | Dégermés (%) | Brûlés (%) | Fusariés (%) | Verts, couleur de l'herbe (%) | Endommagés, sauterelle ou légionnaire (%) | Chauffés, brûlés en entreposage, fortement mildioués, pourris ou mois |
|---|---|--------|--------------------------------------|-------------------------|---------------|------------------------------|---|-------------------------------|---|---|
| | *Classes contrastantes | *Total | | | | | | | | |
| CWRW n° 1 | 1,0 | 3,0 | Aucun | 1,0 | 4,0 | Aucun | 2,0 | 0,75 | 1,0 | 0,05 %, y compris 1 grain brûlé en entreposage par 1000 g |
| CWRW n° 2 | 2,5 | 6,0 | 7G | 10,0 | 10,0 | Aucun | 2,0 | 4,0 | 5,0 | 0,10 %, y compris 2 grains brûlés en entreposage par 1000 g |
| Fourrager OC | Aucune limite (mais pas plus de 10,0 % de blé dur ambre) | | 2,0% | Aucune limite | Aucune limite | 2,0 | 5,0 | Aucune limite | Aucune limite | 2,5%, y compris 2,5 % de grains brûlés en entreposage par 1000 g |
| Si les carac. du blé n° ne sont pas satisfaisantes, classez | Plus de 10 % de blé dur ambre : Blé, Echantillon OC - Mélange | | Blé, Echantillon OC - Tachés | | | Blé, Echantillon OC - Brûlés | Blé, Echantillon OC - Fusariés, Plus de 10,0 % : Blé, - Recupérés, Commercialisable | | | Blé, Echantillon OC - Chauffés |

| Nom de grade | Tache naturelle (%) | Roses (%) | Tenthrède, cécidomyie (%) | Echaudés et cassés (%) | | Cartés et mouchetés (%) | | | Germés (%) |
|---|---------------------|---------------|---------------------------|------------------------|----------------------|---|----------------|---------------|---------------|
| | | | | Echaudés | Cassés | Total | Carte pénétrée | Total, carie | |
| CWRW n° 1 | 0,5 | 3,0 | 2,0 | 3,0 | 5,0 | 7,0 | 3G | 30G | 10,0 |
| CWRW n° 2 | 5,0 | 10,0 | 15,0 | 3,0 | 7,0 | 9,0 | 1,0 | 3,0 | 35,0 |
| Fourrager OC | Aucune limite | Aucune limite | Aucune limite | Aucune limite | 13,0 | Aucune limite, à l'intérieur des tolérances des grains cassés | Aucune limite | Aucune limite | Aucune limite |
| Si les carac. du blé n° ne sont pas satisfaisantes, classez | | | | | Echantillon - Cassés | | | | |

* Défini dans le Règlement sur les grains du Canada

G Nombre de morceaux de la grosseur d'un grain par 500 g

Blé tendre blanc de printemps de l'Ouest canadien (CWSWS)

| Nom de grade | *Norme de qualité | | *Condition | Matières étrangères autres que le blé (%) | | | | | *Total, y compris céréales |
|--|--|--|---|---|----------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|--|----------------------------|
| | *Poids spécifique minimum, kg/hL (g/0.5 L) | *Variété | | Ergot | Excréments | *Matières autres que céréales | Sclerotiniose | Pierres | |
| CWSWS n° 1 | 76.0 (370) | Toute variété de blé tendre blanc de printemps égale aux variétés de référence acceptables | Raisonnement bien mûri, raisonnablement exempt de grains endommagés | 0,01 | 0,01 | Environ 0,2 | 0,01 | 0,03 | 1,0 |
| CWSWS n° 2 | 74.0 (360) | Toute variété de blé tendre blanc de printemps égale aux variétés de référence acceptables | Passablement bien mûri, modérément abîmé par les intempéries, mais raisonnablement exempt de grains fortement endommagés | 0,02 | 0,01 | Environ 0,3 | 0,02 | 0,03 | 2,0 |
| CWSWS n° 3 | 69.0 (335) | Toute variété de blé tendre blanc de printemps égale aux variétés de référence acceptables | Peut être atteint par la gelée, immature ou abîmé par les intempéries, mais modérément exempt de grains fortement endommagés | 0,04 | 0,015 | Environ 0,5 | 0,04 | 0,06 | 3,0 |
| Fourrageur OC | 65.0 (315) | Tout type ou variété de blé autre que le blé dur ambré | Exclu des autres grades de blé en raison du poids léger ou de grains endommagés, mais sera d'un goût raisonnablement agréable | 0,10 | 0,03 | 1,0 | 0,10 | 0,10 | 10,0 |
| Si les caractéristiques ne sont pas satisfaites, classez | Blé, Échantillon OC - Poids léger | | | Blé, Échantillon OC - Ergot | Blé, Échantillon OC - Excréments | Blé, Échantillon OC - Mélange | Blé, Échantillon OC - Mélange | 2,5 % ou moins : Rejeté (grade), Pierres. Plus de 2,5 % : Blé, Échantillon - Recupérés | Voir Grain mélangé |

* Défini dans le Règlement sur les grains du Canada

Blé tendre blanc de printemps de l'Ouest canadien (CWSWS), suite

| Nom de grade | *Blé d'autres classes ou variétés (%) | Tache artificielle, aucun résidu (%) | Dégommés (%) | Brûlés (%) | Fusariés (%) | Verts, couleur de l'herbe (%) | Endommagés, sauterelle ou légionnaire (%) | Chauffés, brûlés en entreposage, fortement mildioués, pourris ou moisiss |
|---|---|--------------------------------------|---------------|------------------------------|--|-------------------------------|---|--|
| CWSWS n° 1 | 3,0 | Aucun | 4,0 | Aucun | 2,0 | 0,75 | 1,0 | 0,05 %, y compris 1 grain brûlé en entreposage par 1000 g |
| CWSWS n° 2 | 6,0 | 3G | 7,0 | Aucun | 2,0 | 2,0 | 3,0 | 0,10 %, y compris 2 grains brûlés en entreposage par 1000 g |
| CWSWS n° 3 | 10,0 | 7G | 10,0 | Aucun | 2,0 | 4,0 | 5,0 | 0,40 %, y compris 4 grains brûlés en entreposage par 1000 g |
| Fourrager OC | Aucune limite, mais pas plus de 10,0 % de blé dur ambre | 2,0 | Aucune limite | 2,0 | 5,0 | Aucune limite | Aucune limite | 2,5 %, y compris 2,5 % de grains brûlés en entreposage par 1000 g |
| Si les carac. du blé 1 ^{er} ne sont pas satisfaisants, classez | Plus de 10,0 % de blé dur ambre : Blé, Échantillon OC - Mélange | Blé, Échantillon OC - Tachés | | Blé, Échantillon OC - Brûlés | 10,0 % ou moins : Blé, Échantillon OC - Fusariés Plus de 10,0 % : Blé - Récupérés, Commercialisable | | | Blé, Échantillon OC - Chauffés |

| Nom de grade | Tache naturelle (%) | Roses (%) | Tertre, cécidomyie (%) | Echaudés et cassés (%) | | | Cariés et mouchetés (%) | | | Germés (%) |
|---|---------------------|---------------|------------------------|------------------------|----------------------|---|-------------------------|---------------|----------------------------|---------------|
| | | | | Echaudés | Cassés | Total | Carie pénétrée | Total, carie | Total, cariés et mouchetés | |
| CWSWS n° 1 | 0,5 | 3,0 | 2,0 | 3,0 | 5,0 | 7,0 | 3G | 30G | 10,0 | 1,0 |
| CWSWS n° 2 | 2,0 | 6,0 | 8,0 | 3,0 | 6,0 | 8,0 | 0,5 | 1,0 | 15,0 | 5,0 |
| CWSWS n° 3 | 5,0 | 10,0 | 15,0 | 3,0 | 7,0 | 9,0 | 1,0 | 3,0 | 35,0 | 8,0 |
| Fourrager OC | Aucune limite | Aucune limite | Aucune limite | Aucune limite | 13,0 | Aucune limite, à l'intérieur des tolérances des grains cassés | Aucune limite | Aucune limite | Aucune limite | Aucune limite |
| Si les carac. du blé 1 ^{er} ne sont pas satisfaisants, classez | | | | | Echantillon - Cassés | | | | | |

* Défini dans le Règlement sur les grains du Canada

G Nombre de morceaux de la gousse d'un grain par 500 g

Blé extra fort de printemps de l'Ouest canadien (CWES)

| Nom de grade | Norme de qualité | | | | Matières étrangères autres que le blé (%) | | | | | |
|--|--|---|---------------|---|---|----------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|---|----------------------------|
| | *Poids spécifique minimum, kg/hL (g/0,5 L) | *Variété | Protéines (%) | *Condition | Ergot | Excréments | *Matières autres que céréales | Sclérotinose | Pierres | *Total, y compris céréales |
| CWES n° 1 | 75,0 (365) | Toute variété de blé extra fort roux de printemps égale ou supérieure à Glenlea | 10,0 | Passablement bien mûri, peut être modérément délavé ou atteint par la gelée, mais raisonnablement exempt de grains fortement endommagés | 0,03 | 0,01 | Environ 0,2 | 0,03 | 0,03 | 0,75 |
| CWES n° 2 | 73,0 (355) | Toute variété de blé extra fort roux de printemps égale ou supérieure à Glenlea | Aucun minimum | Peut être atteint par la gelée, immature ou abîmé par les intempéries, mais modérément exempt de grains fortement endommagés | 0,06 | 0,03 | Environ 0,3 | 0,06 | 0,06 | 1,5 |
| Fourrage OC | 65,0 (315) | Tout type ou variété de blé autre que le blé dur ambré | Aucun minimum | Exclu des autres grades de blé en raison du poids léger ou de grains endommagés, mais sera d'un goût raisonnablement agréable | 0,10 | 0,03 | 1,0 | 0,10 | 0,10 | 10,0 |
| Si les carac. du blé (er) ne sont pas satisfaites, classez | Blé, Echantillon OC - Poids léger | | | | Blé, Echantillon OC - Ergot | Blé, Echantillon OC - Excréments | Blé, Echantillon OC - Mélange | Blé, Echantillon OC - Mélange | 2,5 % ou moins : Rejeté (grade), Pierres Plus de 2,5 % : Blé, Echantillon - Récupérés | Voir Grain mélangé |

* Défini dans le Règlement sur les grains du Canada

Blé extra fort de printemps de l'Ouest canadien (CWES), suite

| Nom de grade | *Blé d'autres classes ou variétés (%) | | Tache artificielle, aucun résidu (%) | Dégermés (%) | Brûlés (%) | Fusariés (%) | Verts, couleur de l'herbe (%) | Sauterelle ou légionnaire (%) | Chauffés, brûlés en entreposage, fortement mildioués, pourris ou moisiss |
|---|---|--------|--------------------------------------|---------------|----------------------------|--|-------------------------------|-------------------------------|--|
| | *Classes contrastantes | *Total | | | | | | | |
| CWES n° 1 | 1,5 | 3,0 | 5G | 7,0 | Aucun | 1,0 | 2,0 | 3,0 | 0,40 %, y compris 4 grains brûlés en entreposage par 1000 g |
| CWES n° 2 | 2,5 | 5,0 | 10G | 13,0 | Aucun | 1,0 | 10,0 | 8,0 | 1,0 %, y compris 8 grains brûlés en entreposage par 1000 g |
| Fourrager OC | Aucune limite, mais pas plus de 10,0 % de blé dur ambré | | 2,0 % | Aucune limite | 2,0 | 5,0 | Aucune limite | Aucune limite | 2,5 %, y compris 2,5 % de grains brûlés en entreposage par 1000 g |
| Si les caract. du blé ne sont pas satisfaisantes, classez | Plus de 10,0 % de blé dur ambré : Blé, Échantillon OC - Mélange | | Blé, Échantillon OC - Tachés | | Blé, Échantillon OC Brûlés | 10,0 % ou moins : Blé, Échantillon OC - Fusariés, Plus de 10,0 % : Blé, Récupérés - Commercialisable | | | Blé, Échantillon OC - Chauffés |

| Nom de grade | Tache naturelle (%) | Roses (%) | Tenthrède, cécidomyie (%) | Echaudés et cassés (%) | | Caries et mouchetetés (%) | | Germés (%) |
|---|---------------------|---------------|---------------------------|------------------------|--------------------|---|---|---------------|
| | | | | Echaudés | Cassés | Total | Carie | |
| CWES n° 1 | 2,0 | 5,0 | 2,0 | 3,0 | 7,0 | 8,0 | 1,0 | 0,5 |
| CWES n° 2 | 5,0 | 10,0 | 5,0 | 3,0 | 7,0 | 8,0 | Tenez compte de l'aspect général des échantillons | 2,0 |
| Fourrager OC | Aucune limite | Aucune limite | Aucune limite | Aucune limite | 13,0 | Aucune limite, à l'intérieur des tolérances des grains cassés | Aucune limite | Aucune limite |
| Si les caract. du blé ne sont pas satisfaisantes, classez | | | | | Échantillon-Cassés | | | |

* Défini dans le Règlement sur les grains du Canada

Blé blanc de printemps Canada Prairie (CPSW)

| Nom de grade | Norme de qualité | | | Matières étrangères autres que le blé (%) | | | | | |
|--|--|--|---|---|--------------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|---|----------------------------|
| | *Poids spécifique minimum, kg/hL (g/0,5 L) | *Variété | *Condition | Ergot | Excréments | *Matières autres que céréales | Sclérotinose | Pierres | *Total, y compris céréales |
| CPSW n° 1 | 77,0 (375) | Toute variété de blé blanc de printemps des Prairies égale aux variétés de référence acceptables | Passablement bien mûri, peut être modérément délavé ou atteint par la gelée, mais raisonnablement exempt de grains fortement endommagés | 0,03 | 0,01 | Environ 0,2 | 0,03 | 0,03 | 0,75 |
| CPSW n° 2 | 75,0 (365) | Toute variété de blé blanc de printemps des Prairies égale aux variétés de référence acceptables | Peut être atteint par la gelée, immature ou abîmé par les intempéries, mais modérément exempt de grains fortement endommagés | 0,06 | 0,03 | Environ 0,3 | 0,06 | 0,03 | 1,5 |
| Fourrage OC/EC | 65,0 (315) | Tout type ou variété de blé autre que le blé dur ambré | Exclu des autres grades de blé en raison du poids léger ou de grains endommagés, mais sera d'un goût raisonnablement agréable | 0,10 | 0,03 | 1,0 | 0,10 | 0,10 | 10,0 |
| Si les caract. du blé CPSW ne sont pas satisfaisantes, classez | Blé, Échantillon Canada - Poids léger | | | Blé, Échantillon Canada - Ergot | Blé, Échantillon Canada - Excréments | Blé, Échantillon Canada - Mélange | Blé, Échantillon Canada - Mélange | 2,5 % ou moins : Blé échantillon EC - Pierres. Plus de 2,5 % : Blé, Échantillon - Récupérés | Voir Grain mélangé |

* Défini dans le Règlement sur les grains du Canada

Blé blanc de printemps Canada Prairie (CPSW), suite

| Nom de grade | *Blé d'autres classes ou variétés (%) | | Tache artificielle, aucun résidu (%) | Foncés et immatures (%) | Dégermés (%) | Brûlés (%) | Fusariés (%) | Verts, couleur de l'herbe (%) | Sauterelle (%) | Chauffés et brûlés en entreposage (%) |
|--|---|--------|--------------------------------------|-------------------------|---------------|----------------------------------|---|-------------------------------|----------------|---------------------------------------|
| | *Classes contrastantes | *Total | | | | | | | | |
| CPSW n° 1 | 3,0 | 5,0 | 5G | 2,5 | 7,0 | Aucun | 2,0 | 2,0 | 3,0 | 0,4 |
| CPSW n° 2 | 5,0 | 10,0 | 10G | 10,0 | 13,0 | Aucun | 2,0 | 10,0 | 8,0 | 1,0 |
| Fourrager OC/EC | Aucune limite, mais pas plus de 10,0 % de blé dur ambré | | 2,0 | Aucune limite | Aucune limite | 2,0 | 5,0 | Aucune limite | Aucune limite | 2,5 |
| Si les carac. du blé n° ne sont pas satisfaites, classez | Plus de 10,0 % de blé dur ambré : Blé, Echantillon Canada - Mélange | | Blé, Echantillon Canada - Taches | | | Blé, Echantillon Canada - Brûlés | 10,0 % ou moins : Blé, Echantillon Canada - Fusariés. Plus de 10,0 % : Blé, Récupérés. Commercialisable | | | Blé, Echantillon Canada - Chauffés |

| Nom de grade | Tache naturelle (%) | Roses (%) | Tenthrède, cécidomyie (%) | Echaudés et cassés (%) | | | Cariés et mouchetés (%) | | | Germés (%) |
|--|---------------------|---------------|---------------------------|------------------------|----------------------|---|-------------------------|---------------|----------------------------|---------------|
| | | | | Echaudés | Cassés | Total | Carie pénétrée | Total, carie | Total, cariés et mouchetés | |
| CPSW n° 1 | 2,0 | 5,0 | 3,0 | 5,0 | 6,0 | 9,0 | 10G | 1,0 | 20,0 | 0,5 |
| CPSW n° 2 | 5,0 | 10,0 | 8,0 | 5,0 | 6,0 | 9,0 | 0,5 | 5,0 | 35,0 | 2,0 |
| Fourrager OC/EC | Aucune limite | Aucune limite | Aucune limite | Aucune limite | 13,0 | Aucune limite, à l'intérieur des tolérances des grains cassés | Aucune limite | Aucune limite | Aucune limite | Aucune limite |
| Si les carac. du blé n° ne sont pas satisfaites, classez | | | | | Echantillon - Cassés | | | | | |

* Défini dans le Règlement sur les grains du Canada

G Nombre de morceaux de la grosseur d'un grain par 500 g

Blé roux de printemps Canada Prairie (CPSR)

| Nom de grade | *Norme de qualité | | | Matières étrangères autres que le blé (%) | | | | | |
|--|--|---|---|---|--------------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|---|----------------------------|
| | *Poids spécifique minimum, kg/hL (g/0,5 L) | *Variété | *Condition | Ergot | Excrétions | *Matières autres que céréales | Sclérotinose | Pierres | *Total, y compris céréales |
| CPSR n° 1 | 77,0 (375) | Toute variété de blé roux de printemps des prairies égale aux variétés de référence acceptables | Passablement bien mûri, peut être modérément délavé ou atteint par la gelée, mais raisonnablement exempt de grains fortement endommagés | 0,03 | 0,01 | Environ 0,2 | 0,03 | 0,03 | 0,75 |
| CPSR n° 2 | 75,0 (365) | Toute variété de blé roux de printemps des prairies égale aux variétés de référence acceptables | Peut être atteint par la gelée, immature ou abîmé par les intempéries, mais modérément exempt de grains fortement endommagés | 0,06 | 0,03 | Environ 0,3 | 0,06 | 0,03 | 1,5 |
| Fourrager OC/EC | 65,0 (315) | Tout type ou variété de blé autre que le blé dur ambré | Exclu des autres grades de blé en raison du poids léger ou de grains endommagés, mais sera d'un goût raisonnablement agréable | 0,10 | 0,03 | 1,0 | 0,10 | 0,10 | 10,0 |
| Si les caract. du blé [1 ^{er}] ne sont pas satisfaisantes, classez | Blé, Echantillon Canada - Poids léger | | | Blé, Echantillon Canada - Ergot | Blé, Echantillon Canada - Excrétions | Blé, Echantillon Canada - Mélange | Blé, Echantillon Canada - Mélange | 2,5 % ou moins : Rejeté (grade CAN), Pierres ou Blé, Echantillon CAN - Pierres. Plus de 2,5 % : Blé, Echantillon Récupérés | Voir Grain mélangé |

* Défini dans le Règlement sur les grains du Canada

Blé roux de printemps Canada Prairie (CPSR), suite

| Nom de grade | *Blé d'autres classes ou variétés (%) | | Tache artificielle, aucun résidu (%) | Foncés et immatures (%) | Dégermés (%) | Brûlés (%) | Fusariés (%) | Verts, couleur de l'herbe (%) | Sauterelle (%) | Chauffés et brûlés en entreposage (%) |
|---|---|--------|--------------------------------------|-------------------------|---------------|----------------------------------|---|-------------------------------|----------------|---------------------------------------|
| | *Classes contrastantes | *Total | | | | | | | | |
| CPSR n° 1 | 3,0 | 5,0 | 5G | 2,5 | 7,0 | Aucun | 2,0 | 2,0 | 3,0 | 0,4 |
| CPSR n° 2 | 5,0 | 10,0 | 10G | 10,0 | 13,0 | Aucun | 2,0 | 10,0 | 8,0 | 1,0 |
| Fourrager OC/EC | Aucune limite, mais pas plus de 10,0 % de blé dur ambré | | 2,0 | Aucune limite | Aucune limite | 2,0 | 5,0 | Aucune limite | Aucune limite | 2,5 |
| Si les caract. du blé pour ne sont pas satisfaites, classez | Plus de 10,0 % de blé dur ambré : Blé, Échantillon Canada - Mélange | | Blé, Échantillon Canada - Tachés | | | Blé, Échantillon Canada - Brûlés | 10,0 % ou moins : Blé, Échantillon Canada - Fusariés. Plus de 10,0 % : Blé, Échantillon - Récupérés. Commercialisable | | | Blé, Échantillon Canada - Chauffés |

| Nom de grade | Tache naturelle (%) | Roses (%) | Tenthrède, cécidomyie (%) | Echaudés et cassés (%) | | | Cariés et mouchetés (%) | | | Germés (%) |
|---|---------------------|---------------|---------------------------|------------------------|----------------------|---|-------------------------|---------------|---------------------------|---------------|
| | | | | Echaudés | Cassés | Total | Carié pénétrée | Total, carie | Total, carié et mouchetés | |
| CPSR n° 1 | 2,0 | 5,0 | 3,0 | 5,0 | 6,0 | 9,0 | 10G | 1,0 | 20,0 | 0,5 |
| CPSR n° 1 | 5,0 | 10,0 | 8,0 | 5,0 | 6,0 | 9,0 | 0,5 | 5,0 | 35,0 | 2,0 |
| Fourrager OC/EC | Aucune limite | Aucune limite | Aucune limite | Aucune limite | 13,0 | Aucune limite, à l'intérieur des tolérances des grains cassés | Aucune limite | Aucune limite | Aucune limite | Aucune limite |
| Si les caract. du blé pour ne sont pas satisfaites, classez | | | | | Échantillon - Cassés | | | | | |

* Défini dans le Règlement sur les grains du Canada

G Nombre de morceaux de la grosseur d'un grain par 500 g

Blé rouge de l'Est Canadien (CER)

| Nom de grade | *Norme de qualité | | | Matières étrangères autres que le blé (%) | | | | | |
|--|--|--|---|---|----------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|--|----------------------------|
| | *Poids spécifique minimum, kg/hL (g/0,5 L) | *Variété | *Condition | Ergot | Excréments | *Matières autres que céréales | Sclérinose | Pierres | *Total, y compris céréales |
| CER n° 1 | 75,0 (365) | Toute variété de blé rouge de l'Est | Raisonnement bien mûri, raisonnablement exempt de grains endommagés | 0,01 | 0,01 | Environ 0,2 | 0,01 | 0,03 | 0,75 |
| CER n° 2 | 72,0 (350) | Toute variété de blé rouge de l'Est | Passablement bien mûri, raisonnablement exempt de grains fortement endommagés | 0,02 | 0,01 | Environ 0,3 | 0,02 | 0,03 | 1,5 |
| CER n° 3 | 69,0 (335) | Toute variété de blé rouge de l'Est | Peut être atteint par la gelée, immature ou abîmé par les intempéries, mais modérément exempt de grains fortement endommagés | 0,04 | 0,015 | Environ 0,5 | 0,04 | 0,06 | 3,5 |
| Fourrageur EC | 65,0 (315) | Tout type ou variété de blé autre que le blé dur ambré | Exclu des autres grades de blé en raison du poids léger ou de grains endommagés, mais sera d'un goût raisonnablement agréable | 0,10 | 0,03 | 1,0 | 0,25 | 0,10 | 10,0 |
| Si les caract. du blé 1 ^{er} ne sont pas satisfaites, classez | Blé, Echantillon EC - Poids léger | | | Blé, Echantillon EC - Ergot | Blé, Echantillon EC - Excréments | Blé, Echantillon EC - Mélange | Blé, Echantillon EC - Mélange | 2,5 % ou moins : Blé, Echantillon EC - Pierres. Plus de 2,5 % : Blé, Echantillon - Récupérés | Voir Grain mélange |

* Défini dans le Règlement sur les grains du Canada

Blé rouge de l'Est Canadien (CER), suite

| Nom de grade | Classes contrastantes de blé (%) | Tache artificielle, aucun résidu (%) | Forcés et immatures (%) | Dégermés (%) | Brûlés (%) | Fusariés (%) | Verts, couleur de l'herbe (%) | Sauterelle, légionnaire (%) | Chauffés (%) | |
|---|---|--------------------------------------|-------------------------|---------------|------------------------------|--------------------------------|-------------------------------|--------------------------------|--|--------------------------------|
| | | | | | | | | | Brûlés en entreposage, fortement mildioués, pourris ou moisissés | Total |
| CER n° 1 | 1.0 | Aucun | 1.0 | 4.0 | Aucun | 1.0 | 0.75 | 1.0 | 2G | 0.1 |
| CER n° 2 | 3.0 | 3G | 2.5 | 7.0 | Aucun | 1.0 | 2.0 | 3.0 | 5G | 0.75 |
| CER n° 3 | 5.0 | 7G | 10.0 | 10.0 | Aucun | 1.0 | 4.0 | 5.0 | 10G | 2.0 |
| Fourrager EC | Aucune limite, mais pas plus de 10.0 % de blé dur ambre | 2.0 | Aucune limite | Aucune limite | 2.0 | 5.0 | Aucune limite | Aucune limite | 10.0 | 10.0 |
| Si les caract. du blé ne sont pas satisfaisantes, classez | 50.0 % ou moins de blé dur ambre : Blé, Échantillon - Mélange | Blé, Échantillon EC - Tachés | | | Blé, Échantillon EC - Brûlés | Blé, Échantillon EC - Fusariés | | Blé, Échantillon EC - Chauffés | | Blé, Échantillon EC - Chauffés |

| Nom de grade | Tache naturelle (%) | Rosas (%) | Tenthrède, cécidomyie (%) | Échaudés et cassés (%) | | | Cariés et mouchetés (%) | | | Germés (%) |
|---|---------------------|---------------|---------------------------|------------------------|----------------------|---|-------------------------|---------------|----------------------------|---------------|
| | | | | Echaudés | Cassés | Total | Carié pénétrée | Total, carie | Total, cariés et mouchetés | |
| CER n° 1 | 0.5 | 1.5 | 2.0 | 6.0 | 6.0 | 7.0 | 3G | 30G | 10.0 | 0.5 |
| CER n° 2 | 2.0 | 5.0 | 8.0 | 10.0 | 10.0 | 11.0 | 0.5 | 1.0 | 20.0 | 2.5 |
| CER n° 3 | 5.0 | 10.0 | 15.0 | 12.0 | 10.0 | 13.0 | 1.0 | 5.0 | 35.0 | 8.0 |
| Fourrager EC | Aucune limite | Aucune limite | Aucune limite | Aucune limite | 50.0 | Aucune limite, à l'intérieur des tolérances des grains cassés | Aucune limite | Aucune limite | Aucune limite | Aucune limite |
| Si les caract. du blé ne sont pas satisfaisantes, classez | | | | | Echantillon - Cassés | | | | | |

* Défini dans le Règlement sur les grains du Canada

G Nombre de morceaux de la grosseur d'un grain par 500 g

Blé roux de printemps de l'Est canadien (CERS)

| Nom de grade | Norme de qualité | | Condition | Matières étrangères autres que le blé (%) | | | | |
|---|---|--|---|---|----------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|--|
| | Poids spécifique minimum, kg/hL (g/0,5 L) | Variété | | Ergot | Excréments | Matières autres que céréales | Sclerotinose | Pierres |
| CERS n° 1 | 75,0 (365) | Toute variété de blé roux de printemps de l'Est | Raisonnablement bien mûri, raisonnablement exempt de grains endommagés | 0,01 | 0,01 | Environ 0,2 | 0,01 | 0,03 |
| CERS n° 2 | 72,0 (350) | Toute variété de blé roux de printemps de l'Est | Passablement bien mûri, raisonnablement exempt de grains fortement endommagés | 0,02 | 0,015 | Environ 0,3 | 0,02 | 0,03 |
| CERS n° 3 | 69,0 (335) | Toute variété de blé roux de printemps de l'Est | Peut être atteint par la gelée, immature ou abîmé par les intempéries, mais modérément exempt de grains fortement endommagés | 0,04 | 0,015 | Environ 0,5 | 0,04 | 0,06 |
| Fourrager EC | 65,0 (315) | Tout type ou variété de blé autre que le blé dur ambre | Exclu des autres grades de blé en raison du poids léger ou de grains endommagés, mais sera d'un goût raisonnablement agréable | 0,10 | 0,03 | 1,0 | 0,25 | 0,10 |
| Si les caractéristiques ne sont pas satisfaisantes, classez | Blé, Echantillon EC - Poids léger | | | Blé, Echantillon EC - Ergot | Blé, Echantillon EC - Excréments | Blé, Echantillon EC - Mélange | Blé, Echantillon EC - Mélange | 2,5 % ou moins : Blé, Echantillon EC - Pierres, Plus de 2,5 % : Blé, Echantillon - Récupérés |
| | | | | | | | | Voit Grain mélangé |

* Défini dans le Règlement sur les grains du Canada

Blé roux de printemps de l'Est canadien (CERS), suite

| Nom de grade | *Classes contrastantes de blé (%) | Tache artificielle, aucun résidu (%) | Foncés et immatures (%) | Dégermés (%) | Brûlés (%) | Fusariés (%) | Verts, couleur de l'herbe (%) | Sauterelle, légionnaire (%) | Chauffés (%) | |
|---|---|--------------------------------------|-------------------------|---------------|------------------------------|--------------------------------|-------------------------------|--------------------------------|--|--------------------------------|
| | | | | | | | | | Brûlés en entreposage, fortement mildioués, pourris ou moisiss | Total |
| CERS n° 1 | 1,0 | Aucun | 1,0 | 4,0 | Aucun | 1,0 | 0,75 | 1,0 | 2G | 0,1 |
| CERS n° 2 | 3,0 | 3G | 2,5 | 7,0 | Aucun | 1,0 | 2,0 | 3,0 | 5G | 0,75 |
| CERS n° 3 | 5,0 | 7G | 10,0 | 10,0 | Aucun | 1,0 | 4,0 | 5,0 | 10G | 2,0 |
| Fourrager EC | Aucune limite, mais pas plus de 10,0 % de blé dur ambré | 2,0 | Aucune limite | Aucune limite | 2,0 | 5,0 | Aucune limite | Aucune limite | 10,0 | 10,0 |
| Si les caract. du blé 1 ^{er} ne sont pas satisfaisantes, classez | 50,0 % ou moins de blé dur ambré : Blé, Échantillon - Mélange | Blé, Échantillon EC - Tachés | | | Blé, Échantillon EC - Brûlés | Blé, Échantillon EC - Fusariés | | Blé, Échantillon EC - Chauffés | | Blé, Échantillon EC - Chauffés |

| Nom de grade | Tache naturelle (%) | Roses (%) | Tenthrède, cécidomyie (%) | Echaudés et cassés (%) | | | Cariés et mouchetés (%) | | | Germés (%) |
|---|---------------------|---------------|---------------------------|------------------------|----------------------|---|-------------------------|---------------|----------------------------|---------------|
| | | | | Echaudés | Cassés | Total | Carie pénétrée | Total, carie | Total, cariés et mouchetés | |
| CERS n° 1 | 0,5 | 1,5 | 2,0 | 6,0 | 6,0 | 7,0 | 3G | 30G | 10,0 | 0,5 |
| CERS n° 2 | 2,0 | 5,0 | 8,0 | 10,0 | 10,0 | 11,0 | 0,5 | 1,0 | 20,0 | 2,5 |
| CERS n° 3 | 5,0 | 10,0 | 15,0 | 12,0 | 10,0 | 13,0 | 1,0 | 5,0 | 35,0 | 8,0 |
| Fourrager EC | Aucune limite | Aucune limite | Aucune limite | Aucune limite | 50,0 | Aucune limite, à l'intérieur des tolérances des grains cassés | Aucune limite | Aucune limite | Aucune limite | Aucune limite |
| Si les caract. du blé 1 ^{er} ne sont pas satisfaisantes, classez | | | | | Échantillon - Cassés | | | | | |

* Défini dans le Règlement sur les grains du Canada

G Nombre de morceaux de la grosseur d'un grain par 500 g

Blé de force rouge d'hiver de l'Est canadien (CEHRW)

| Norme de qualité | | | Matières étrangères autres que le blé (%) | | | | | | |
|---|--|--|---|-----------------------------|----------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|--|----------------------------|
| Nom de grade | *Poids spécifique minimum, kg/hL (g/0,5 L) | *Variété | *Condition | Ergot | Excréments | *Matières autres que céréales | Sclérotinose | Pierres | *Total, y compris céréales |
| CEHRW n° 1 | 75,0 (370) | Toute variété de blé de force rouge d'hiver de l'Est | Raisonnement bien mûri, raisonnablement exempt de grains endommagés | 0,01 | 0,01 | Environ 0,2 | 0,01 | 0,03 | 0,75 |
| CEHRW n° 2 | 72,0 (360) | Toute variété de blé de force rouge d'hiver de l'Est | Passablement bien mûri, raisonnablement exempt de grains fortement endommagés | 0,02 | 0,015 | Environ 0,3 | 0,02 | 0,03 | 1,5 |
| CEHRW n° 3 | 69,0 (335) | Toute variété de blé de force rouge d'hiver de l'Est | Peut être atteint par la gelée, immature ou abîmé par les intempéries, mais modérément exempt de grains fortement endommagés | 0,04 | 0,015 | Environ 0,5 | 0,04 | 0,06 | 3,5 |
| Fourrage EC | 65,0 (315) | Tout type ou variété de blé autre que le blé dur ambré | Exclu des autres grades de blé en raison du poids léger ou de grains endommagés, mais sera d'un goût raisonnablement agréable | 0,10 | 0,03 | 1,0 | 0,25 | 0,10 | 10,0 |
| Si les carac. du blé ^{pesé} ne sont pas satisfaites, classez | Blé, Echantillon EC - Poids léger | | | Blé, Echantillon EC - Ergot | Blé, Echantillon EC - Excréments | Blé, Echantillon EC - Mélange | Blé, Echantillon EC - Mélange | 2,5 % ou moins : Blé, Echantillon EC - Pierres. Plus de 2,5 % : Blé, Echantillon - Récupérés | Voir Grain mélange |

* Défini dans le Règlement sur les grains du Canada

Blé de force rouge d'hiver de l'Est canadien (CEHRW), suite

| Nom de grade | *Classes contrastantes de blé (%) | Tache artificielle, aucun résidu (%) | Forçés et immatures (%) | Dégermés (%) | Brûlés (%) | Fusariés (%) | Verts, couleur de l'herbe (%) | Sauterelle, légionnaire (%) | Chauffés (%) | |
|---|---|--------------------------------------|-------------------------|---------------|------------------------------|--------------------------------|-------------------------------|-----------------------------|--|--------------------------------|
| | | | | | | | | | Brûlés en entreposage, fortement mildioués, pourris ou moisiss | Total |
| CEHRW n° 1 | 1,0 | Aucun | 1,0 | 4,0 | Aucun | 1,0 | 0,75 | 1,0 | 2G | 0,1 |
| CEHRWS n° 2 | 3,0 | 3G | 2,5 | 7,0 | Aucun | 1,0 | 2,0 | 3,0 | 5G | 0,75 |
| CEHRW n° 3 | 5,0 | 7G | 10,0 | 10,0 | Aucun | 1,0 | 4,0 | 5,0 | 10G | 2,0 |
| Fourrager EC | Aucune limite, mais pas plus de 10,0 % de blé dur ambré | 2,0 | Aucune limite | Aucune limite | 2,0 | 5,0 | Aucune limite | Aucune limite | 10,0 | 10,0 |
| Si les caract. du blé for ne sont pas satisfaisantes, classez | 50,0 % ou moins de blé dur ambré : Blé, Echantillon - Mélange | Blé, Echantillon EC - Tachés | | | Blé, Echantillon EC - Brûlés | Blé, Echantillon EC - Fusariés | | | Blé, Echantillon EC - Chauffés | Blé, Echantillon EC - Chauffés |

| Nom de grade | Tache naturelle (%) | Roses (%) | Tenthrède, cécidomyie (%) | Echaudés et cassés (%) | | Caries et mouchetées (%) | | | Germés (%) |
|---|---------------------|---------------|---------------------------|------------------------|----------------------|---|----------------|----------------------------|---------------|
| | | | | Echaudés | Cassés | Total | Carie pénétrée | Total, carie et mouchetées | |
| CEHRW n° 1 | 0,5 | 1,5 | 2,0 | 6,0 | 6,0 | 7,0 | 3G | 10,0 | 0,5 |
| CEHRW n° 2 | 2,0 | 5,0 | 8,0 | 10,0 | 10,0 | 11,0 | 0,5 | 20,0 | 2,5 |
| CEHRW n° 3 | 5,0 | 10,0 | 15,0 | 12,0 | 10,0 | 13,0 | 1,0 | 35,0 | 8,0 |
| Fourrager EC | Aucune limite | Aucune limite | Aucune limite | Aucune limite | 50,0 | Aucune limite, à l'intérieur des tolérances des grains cassés | Aucune limite | Aucune limite | Aucune limite |
| Si les caract. du blé for ne sont pas satisfaisantes, classez | | | | | Echantillon - Cassés | | | | |

* Défini dans le Règlement sur les grains du Canada

G Nombre de morceaux de la grosseur d'un grain par 500 g

Blé tendre rouge d'hiver de l'Est canadien (CESRW)

| Nom de grade | Norme de qualité | | | Matières étrangères autres que le blé (%) | | | | | |
|--|--|--|---|---|----------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|--|----------------------------|
| | *Poids spécifique minimum, kg/hL (g/0,5 L) | *Variété | *Condition | Ergot | Excretions | *Matières autres que céréales | Sclérotinose | Pierres | *Total, y compris céréales |
| CESRW n° 1 | 75,0 (365) | Toute variété de blé tendre rouge d'hiver de l'Est | Raisonnement bien mûri, raisonnablement exempt de grains endommagés | 0,01 | 0,01 | Environ 0,2 | 0,01 | 0,03 | 0,75 |
| CESRW n° 2 | 72,0 (350) | Toute variété de blé tendre rouge d'hiver de l'Est | Passablement bien mûri, raisonnablement exempt de grains fortement endommagés | 0,02 | 0,015 | Environ 0,3 | 0,02 | 0,03 | 1,5 |
| CESRW n° 3 | 69,0 (335) | Toute variété de blé tendre rouge d'hiver de l'Est | Peut être atteint par la gelée, immature ou abîmé par les intempéries, mais modérément exempt de grains fortement endommagés | 0,04 | 0,015 | Environ 0,5 | 0,04 | 0,06 | 3,5 |
| Fourrager EC | 65,0 (315) | Tout type ou variété de blé autre que le blé dur ambré | Exclu des autres grades de blé en raison du poids léger ou de grains endommagés, mais sera d'un goût raisonnablement agréable | 0,10 | 0,03 | 1,0 | 0,25 | 0,10 | 10,0 |
| Si les caract. du blé ne sont pas satisfaisants, classez | Blé, Echantillon EC - Poids léger | | | Blé, Echantillon EC - Ergot | Blé, Echantillon EC - Excretions | Blé, Echantillon EC - Mélange | Blé, Echantillon EC - Mélange | 2,5 % ou moins : Blé, Echantillon EC - Pierres. Plus de 2,5 % : Blé, Echantillon - Recupérés | Voir Grain mélangé |

* Défini dans le Règlement sur les grains du Canada

Blé tendre rouge d'hiver de l'Est canadien (CESRW), suite

| Nom de grade | *Classes contrastantes de blé (%) | Tache artificielle, aucun résidu (%) | Foncés et immatures (%) | Dégermés (%) | Brûlés (%) | Fusariés (%) | Verts, couleur de l'herbe (%) | Sauterelle, légionnaire (%) | Chauffés (%) | |
|--|---|--------------------------------------|-------------------------|---------------|------------------------------|--------------------------------|-------------------------------|--------------------------------|--|--------------------------------|
| | | | | | | | | | Brûlés en entreposage, fortement mildioués, pourris ou moisiss | Total |
| CESRW n° 1 | 1,0 | Aucun | 1,0 | 4,0 | Aucun | 1,0 | 0,75 | 1,0 | 2G | 0,1 |
| CESRW n° 2 | 3,0 | 3G | 2,5 | 7,0 | Aucun | 1,0 | 2,0 | 3,0 | 5G | 0,75 |
| CESRW n° 3 | 5,0 | 7G | 10,0 | 10,0 | Aucun | 1,0 | 4,0 | 5,0 | 10G | 2,0 |
| Fourrager EC | Aucune limite, mais pas plus de 10,0 % de blé dur ambré | 2,0 | Aucune limite | Aucune limite | 2,0 | 5,0 | Aucune limite | Aucune limite | 10,0 | 10,0 |
| Si les caract. du blé 1 ^{er} ne sont pas satisfaites, classez | 50,0 % ou moins de blé dur ambré : Blé, Échantillon - Mélange | Blé, Échantillon EC - Tachés | | | Blé, Échantillon EC - Brûlés | Blé, Échantillon EC - Fusariés | | Blé, Échantillon EC - Chauffés | | Blé, Échantillon EC - Chauffés |

| Nom de grade | Tache naturelle (%) | Roses (%) | Tenthrède, cécidomyie (%) | Échaudés et cassés (%) | | | Cariés et mouchetés (%) | | | Germés (%) |
|--|---------------------|---------------|---------------------------|------------------------|----------------------|---|-------------------------|---------------|----------------------------|---------------|
| | | | | Échaudés | Cassés | Total | Carie pénétrée | Total, carie | Total, cariés et mouchetés | |
| CESRW n° 1 | 0,5 | 1,5 | 2,0 | 6,0 | 6,0 | 7,0 | 3G | 30G | 10,0 | 0,5 |
| CESRW n° 2 | 2,0 | 5,0 | 8,0 | 10,0 | 10,0 | 11,0 | 0,5 | 1,0 | 20,0 | 2,5 |
| CESRW n° 3 | 5,0 | 10,0 | 15,0 | 12,0 | 10,0 | 13,0 | 1,0 | 5,0 | 35,0 | 8,0 |
| Fourrager EC | Aucune limite | Aucune limite | Aucune limite | Aucune limite | 50,0 | Aucune limite, à l'intérieur des tolérances des grains cassés | Aucune limite | Aucune limite | Aucune limite | Aucune limite |
| Si les caract. du blé 1 ^{er} ne sont pas satisfaites, classez | | | | | Échantillon - Cassés | | | | | |

* Défini dans le Règlement sur les grains du Canada

G Nombre de morceaux de la grosseur d'un grain par 500 g

Blé dur ambré de l'Est canadien (CEAD)

| Nom de grade | *Norme de qualité | | | | Matières étrangères autres que le blé (%) | | | | | |
|---|--|---|---|--|---|----------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|--|----------------------------|
| | *Poids spécifique minimum, kg/hL (g/0,5 L) | *Variété | *Pourcentage minimum de grains vitreux durs (%) | *Condition | Ergot | Excrétions | *Matières autres que céréales | Sclerotinose | Pierres | *Total, y compris céréales |
| CEAD n° 1 | 79,0 (387) | Toute variété de blé dur ambré égale à Hercules | 80,0 | Raisonnement bien mûri, raisonnablement exempt de grains endommagés | 0,01 | 0,01 | Environ 0,2 | 0,01 | 0,03 | Environ 0,5 |
| CEAD n° 2 | 77,0 (377) | Toute variété de blé dur ambré égale à Hercules | 60,0 | Raisonnement bien mûri, raisonnablement exempt de grains fortement endommagés | 0,02 | 0,01 | Environ 0,3 | 0,02 | 0,03 | 1,5 |
| CEAD n° 3 | 74,0 (362) | Toute variété de blé dur ambré égale à Hercules | 40,0 | Passablement bien mûri; peut être modérément abîmé par les intempéries ou atteint par la gelée, mais raisonnablement exempt de grains fortement endommagés | 0,04 | 0,01 | Environ 0,5 | 0,04 | 0,03 | 2,0 |
| Dur ambré fourrager EC | Aucun minimum | Toute variété de blé dur ambré | Aucun minimum | Exclu des grades supérieurs en raison du poids léger ou de grains endommagés, mais sera d'un goût raisonnablement agréable | 0,10 | 0,03 | 1,0 | 0,25 | 0,10 | 10,0 |
| Si les caract. du blé dur ambré 1 ^{er} ne sont pas satisfaisantes, classez | | | | | Blé, Echantillon EC - Ergot | Blé, Echantillon EC - Excrétions | Blé, Echantillon EC - Mélange | Blé, Echantillon EC - Mélange | 2,5 % ou moins : Blé Echantillon EC - Pierres. Plus de 2,5 % : Blé, Echantillon - Récupérés | Voir Grain mélangé |

* Défini dans le Règlement sur les grains du Canada

Blé dur ambré de l'Est canadien (CEAD), suite

| Nom de grade | *Blé d'autres classes ou variétés (%) | | Tache artificielle, aucun résidu (%) | Dégermés (%) | Brûlés (%) | Fusariés (%) | Vets, couleur de l'herbe (%) | Sauterelle, légionnaire (%) | Chauffés (%) | |
|--|---------------------------------------|---------------|--------------------------------------|---------------|------------------------------|--------------------------------|------------------------------|-----------------------------|--|--------------------------------|
| | *Classes contrastantes | *Total | | | | | | | Brûlés en entreposage, fortement mildioués, pourris ou moisiss | Total |
| CEAD n° 1 | 2,0 | 5,0 | Aucun | 4,0 | Aucun | 1,0 | 0,75 | 1,0 | 2G | 0,10 |
| CEAD n° 2 | 3,5 | 10,0 | 3G | 7,0 | Aucun | 1,0 | 2,0 | 3,0 | 4G | 0,25 |
| CEAD n° 3 | 5,0 | 15,0 | 7G | 10,0 | Aucun | 1,0 | 4,0 | 5,0 | 6G | 0,75 |
| Dur ambré fourrager EC | 49,0 | Aucune limite | 2,0 | Aucune limite | 2,0 | 5,0 | Aucune limite | Aucune limite | 10,0 | 10,0 |
| Si les caract. du blé dur ambré 1 ^{er} ne sont pas satisfaites, classez | Blé, Echantillon EC - Mélange | | Blé, Echantillon EC - Tachés | | Blé, Echantillon EC - Brûlés | Blé, Echantillon EC - Fusariés | | | Blé, Echantillon EC - Chauffés | Blé, Echantillon EC - Chauffés |

| Nom de grade | Tache naturelle (%) | Roses (%) | Tenthrède, cécidomyie (%) | Échaudés et cassés (%) | | | Cariés et mouchetés (%) | | | | Germés (%) |
|--|---------------------|---------------|---------------------------|------------------------|----------------------|---|-------------------------|---------------|---------------|----------------------------|---------------|
| | | | | Échaudés | Cassés | Total | Carie pénétrée | Carie rouge | Total, carie | Total, caries et mouchetés | |
| CEAD n° 1 | 0,5 | 3,0 | 2,0 | 6,0 | 6,0 | 7,0 | 3G | 30G | 30G | 10,0 | 0,5 |
| CEAD n° 2 | 2,0 | 6,0 | 8,0 | 10,0 | 10,0 | 10,0 | 0,5 | 1,0 | 1,0 | 15,0 | 2,0 |
| CEAD n° 3 | 5,0 | 10,0 | 15,0 | 12,0 | 10,0 | 15,0 | 1,0 | 1,5 | 3,0 | 35,0 | 8,0 |
| Dur ambré fourrager EC | Aucune limite | Aucune limite | Aucune limite | Aucune limite | 50,0 | Aucune limite, à l'intérieur des tolérances des grains cassés | Aucune limite | Aucune limite | Aucune limite | Aucune limite | Aucune limite |
| Si les caract. du blé 1 ^{er} ne sont pas satisfaites, classez | | | | | Echantillon - Cassés | | | | | | |

* Défini dans le Règlement sur les grains du Canada

G Nombre de morceaux de la grosseur d'un grain par 500 g

Blé blanc d'hiver de l'Est canadien (CEWW)

| Nom de grade | *Norme de qualité | | *Condition | Matières étrangères autres que le blé (%) | | | | | |
|--|--|--|---|---|----------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|---|----------------------------|
| | *Poids spécifique minimum, kg/hl (g/0,5 L) | *Variété | | Ergot | Excréments | *Matières autres que céréales | Sclérotinose | Pierres | *Total, y compris céréales |
| CEWW n° 1 | 76,0 (370) | Toute variété de blé blanc d'hiver égale aux variétés de référence acceptables | Raisonnablement bien mûr, raisonnablement exempt de grains endommagés | 0,01 | 0,01 | Environ 0,2 | 0,01 | 0,03 | 1,0 |
| CEWW n° 2 | 74,0 (360) | Toute variété de blé blanc d'hiver égale aux variétés de référence acceptables | Passablement bien mûr, modérément abîmé par les intempéries, mais raisonnablement exempt de grains fortement endommagés | 0,02 | 0,015 | Environ 0,3 | 0,02 | 0,03 | 2,0 |
| CEWW n° 3 | 69,0 (335) | Toute variété de blé blanc d'hiver égale aux variétés de référence acceptables | Peut être immature ou abîmé par les intempéries, mais modérément exempt de grains fortement endommagés | 0,04 | 0,015 | Environ 0,5 | 0,04 | 0,03 | 3,0 |
| Fourrage EC | 65,0 (315) | Tout type ou variété de blé autre que le blé dur ambré | Exclu de tous les autres grades de blé en raison du poids léger ou de grains endommagés, mais sera d'un goût raisonnablement agréable | 0,10 | 0,03 | 1,0 | 0,25 | 0,10 | 10,0 |
| Si les caractéristiques ne sont pas satisfaites, classez | Blé, Echantillon EC - Poids léger | | | Blé, Echantillon EC - Ergot | Blé, Echantillon EC - Excréments | Blé, Echantillon EC - Mélange | Blé, Echantillon EC - Mélange | 2,5 % ou moins: Blé Echantillon EC Pierres, Plus de 2,5 %: Blé, Echantillon - Recupérés | Voir Grain mélangé |

* Défini dans le Règlement sur les grains du Canada

Blé blanc d'hiver de l'Est canadien (CEWW), suite

| Nom du grade | *Blé d'autres classes ou variétés (%) | | Tache artificielle, aucun résidu (%) | Dégermés (%) | Brûlés (%) | Fusariés (%) | Verts, couleur de l'herbe (%) | Sauterelle, légionnaire (%) | Chauffés (%) | |
|--|--|--------|--------------------------------------|---------------|------------------------------|--------------------------------|-------------------------------|-----------------------------|--|--------------------------------|
| | *Classes contrastantes | *Total | | | | | | | Brûlés en entreposage, fortement mildioués, pourris ou moisiss | Total |
| CEWW n° 1 | 1,0 | 5,0 | Aucun | 4,0 | Aucun | 1,0 | 0,75 | 1,0 | 2G | 0,10 |
| CEWW n° 2 | 2,0 | 6,0 | 3G | 7,0 | Aucun | 1,0 | 2,0 | 3,0 | 4G | 0,25 |
| CEWW n° 3 | 3,0 | 10,0 | 7G | 10,0 | Aucun | 1,0 | 4,0 | 5,0 | 6G | 0,75 |
| Fourrager EC | Aucune limite, mais pas plus de 10,0 % de blé dur ambré | | 2,0 | Aucune limite | 2,0 | 5,0 | Aucune limite | Aucune limite | 5,0 | 5,0 |
| Si les caract. du blé 1 ^{er} ne sont pas satisfaites, classez | 50,0 % ou moins de blé dur ambré : Blé, Échantillon EC - Mélange | | Blé, Échantillon EC - Tachés | | Blé, Échantillon EC - Brûlés | Blé, Échantillon EC - Fusariés | | | Blé, Échantillon EC - Chauffés | Blé, Échantillon EC - Chauffés |

| Nom du grade | Tache naturelle (%) | Roses (%) | Tenthrède, cécidomyie (%) | Echaudés et cassés (%) | Cariés et mouchetés (%) | | | Germés (%) |
|--|---------------------|---------------|---------------------------|---------------------------|-------------------------|---------------|----------------------------|---------------|
| | | | | | Cariée pénétrée | Total, carie | Total, cariés et mouchetés | |
| CEWW n° 1 | 0,5 | 3,0 | 2,0 | 3,0 | 3G | 30G | 10,0 | 1,0 |
| CEWW n° 2 | 2,0 | 6,0 | 8,0 | 5,0 | 0,5 | 1,0 | 15,0 | 5,0 |
| CEWW n° 3 | 5,0 | 10,0 | 15,0 | 8,0 | 1,0 | 3,0 | 35,0 | 8,0 |
| Fourrager EC | Aucune limite | Aucune limite | Aucune limite | Aucune limite | Aucune limite | Aucune limite | Aucune limite | Aucune limite |
| Si les caract. du blé 1 ^{er} ne sont pas satisfaites, classez | | | | Blé, Échantillon - Cassés | | | | |

* Défini dans le Règlement sur les grains du Canada

G Nombre de morceaux de la grosseur d'un grain par 500 g

Blé tendre blanc de printemps de l'Est canadien (CESWS)

| Nom de grade | Norme de qualité | | | Matières étrangères autres que le blé (%) | | | | |
|--|--|--|---|---|----------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|---|
| | *Poids spécifique minimum, kg/hL (g/0,5 L) | *Variété | *Condition | Ergot | Excréments | *Matières autres que céréales | Sclérotiniose | Pierres |
| CESWS n° 1 | 78,0 (380) | Toute variété de blé tendre blanc de printemps égale aux variétés de référence acceptables | Raisonnablement bien mûri, raisonnablement exempt de grains endommagés | 0,01 | 0,01 | Environ 0,2 | 0,01 | 0,03 |
| CESWS n° 2 | 74,0 (360) | Toute variété de blé tendre blanc de printemps égale aux variétés de référence acceptables | Passablement bien mûri, modérément abîmé par les intempéries, mais raisonnablement exempt de grains fortement endommagés | 0,02 | 0,01 | Environ 0,3 | 0,02 | 0,03 |
| CESWS n° 3 | 69,0 (335) | Toute variété de blé tendre blanc de printemps égale aux variétés de référence acceptables | Peut être atteint par la gelée, immature ou abîmé par les intempéries, mais modérément exempt de grains fortement endommagés | 0,04 | 0,015 | Environ 0,5 | 0,04 | 0,03 |
| Fourrager EC | 65,0 (315) | Tout type ou variété de blé autre que le blé dur ambré | Exclu des autres grades de blé en raison du poids léger ou de grains endommagés, mais sera d'un goût raisonnablement agréable | 0,10 | 0,03 | 1,0 | 0,25 | 0,10 |
| Si les caract. du blé ne sont pas satisfaites, classez | Blé, Echantillon EC - Poids léger | | | Blé, Echantillon EC - Ergot | Blé, Echantillon EC - Excréments | Blé, Echantillon EC - Mélange | Blé, Echantillon EC - Mélange | 2,5 % ou moins : Blé Echantillon EC - Pierres. Plus de 2,5 % : Blé, Echantillon - Récupérés |
| | | | | | | | | Voir Grain mélangé |

* Défini dans le Règlement sur les grains du Canada

Blé tendre blanc de printemps de l'Est canadien (CESWS), suite

| Nom de grade | "Blé d'autres classes (%) | Tache artificielle, aucun résidu (%) | Dégermés (%) | Brûlés (%) | Fusariés (%) | Verts, couleur de l'herbe (%) | Sauterelle, légionnaire (%) | Chauffés (%) | |
|---|---|--------------------------------------|---------------|------------------------------|--------------------------------|-------------------------------|-----------------------------|--|--------------------------------|
| | | | | | | | | Brûlés en entreposage, fortement mildioués, pourris ou moisiss | Total |
| CESWS n° 1 | 3,0 | Aucun | 4,0 | Aucun | 1,0 | 0,75 | 1,0 | 2G | 0,1 |
| CESWS n° 2 | 6,0 | 3G | 7,0 | Aucun | 1,0 | 2,0 | 3,0 | 4G | 0,25 |
| CESWS n° 3 | 10,0 | 7G | 10,0 | Aucun | 1,0 | 4,0 | 5,0 | 6G | 0,75 |
| Fourrager EC | Aucune limite, mais pas plus de 10,0 % de blé dur ambre - Blé, Echantillon EC - Mélange | 2,0 | Aucune limite | 2,0 | 5,0 | Aucune limite | Aucune limite | 5,0 | 5,0 |
| Si les caract. du blé 1 ^{er} ne sont pas satisfaisantes, classez | 50,0 % ou moins de blé dur ambre ; Blé, Echantillon EC - Mélange | Blé, Echantillon EC - Tachés | | Blé, Echantillon EC - Brûlés | Blé, Echantillon EC - Fusariés | | | Blé, Echantillon EC - Chauffés | Blé, Echantillon EC - Chauffés |

| Nom de grade | Tache naturelle (%) | Roses (%) | Tenthrède, cécidomyie (%) | Échaudés et cassés (%) | | Caries et mouchetées (%) | | Germés (%) |
|--|---------------------|---------------|---------------------------|------------------------|----------------------|---|----------------|-----------------------------|
| | | | | Échaudés | Cassés | Total | Carie pénétrée | Total, caries et mouchetées |
| CESWS n° 1 | 0,5 | 3,0 | 2,0 | 6,0 | 6,0 | 7,0 | 3G | 10,0 |
| CESWS n° 2 | 2,0 | 6,0 | 8,0 | 10,0 | 10,0 | 11,0 | 0,5 | 15,0 |
| CESWS n° 3 | 5,0 | 10,0 | 15,0 | Aucune limite | 13,0 | Aucune limite, à l'intérieur des tolérances des grains cassés | 1,0 | 35,0 |
| Fourrager EC | Aucune limite | Aucune limite | Aucune limite | | 50,0 | | Aucune limite | Aucune limite |
| Si les caract. du blé 1 ^{er} EC ne sont pas satisfaisantes, classez | | | | | Echantillon - Cassés | | | |

* Défini dans le Règlement sur les grains du Canada

G Nombre de morceaux de la gousse d'un grain par 500 g

Exportations

Les exportations peuvent être commercialement propres ou non commercialement propres. Les impuretés ne sont pas déclarées dans le cas d'expéditions commercialement propres.

Commercialement propre

Les exportations sont définies comme étant commercialement propres si elles satisfont aux exigences stipulées dans les tableaux qui suivent la présente.

Si n'importe quelle des composantes dépassent les limites tolérées, telles qu'elles sont définies dans les tableaux, l'exportation est alors non commercialement propre, et les impuretés sont déterminées en suivant les procédures établies pour les échantillons primaires.

Non commercialement propre (NCC)

Les exportations qui ne satisfont pas aux normes de propreté commerciale sont considérées comme étant non commercialement propres. De telles exportations ne sont autorisées qu'avec la permission de la CCG.

Dans le cas d'échantillons représentant des exportations non commercialement propres dont l'expédition en partance d'un silo terminal ou de transbordement est approuvée par la Commission, le taux d'impuretés est inscrit au 0,1 % près, moins une déduction allant jusqu'à 0,2 % pour tenir compte de l'accumulation d'impuretés légères attribuables à la manutention.

Les impuretés légères attribuables à la manutention sont les poussières et autres matières qui s'accumulent dans le grain à mesure qu'il est acheminé dans le réseau de manutention.

Classement

À l'exportation, le blé est classé en fonction des échantillons-types et caractéristiques d'exportation. Dans les cas où il n'y a pas de caractéristiques d'exportation, appliquez les caractéristiques des grades primaires.

Définitions de propreté commerciale

Blé roux de printemps de l'Ouest canadien (CWRS)

| Nom de grade | Grains cassés passant au tamis n° 5 (%) | Fourrage grossier et matières passant au tamis à trous ronds n° 4,5 (%) | | | | Folles avoines (%) | Total (%) |
|---------------|---|---|-------------------|-------------------|-------|--------------------|-----------|
| | | Petites graines | Fourrage grossier | Impuretés légères | Total | | |
| CWRS n° 1 | 0,30 | 0,05 | 0,05 | 0,10 | 0,10 | 0,05 | 0,20 |
| CWRS n° 2 | 0,30 | 0,05 | 0,05 | 0,10 | 0,10 | 0,05 | 0,20 |
| CWRS n° 3 | 0,30 | 0,05 | 0,05 | 0,10 | 0,10 | 0,05 | 0,20 |
| Fourrageur OC | 0,50 | 0,05 | 0,10 | 0,10 | 0,10 | 0,10 | 0,50 |

Blé dur ambré de l'Ouest canadien (CWAD)

| Nom de grade | Grains cassés passant au tamis n° 5 (%) | Fourrage grossier et matières passant au tamis à trous ronds n° 4,5 (%) | | | | Folles avoines (%) | Total (%) |
|--------------|---|---|-------------------|-------------------|-------|--------------------|-----------|
| | | Petites graines | Fourrage grossier | Impuretés légères | Total | | |
| CWAD n° 1 | 0,30 | 0,05 | 0,05 | 0,10 | 0,10 | 0,10 | 0,20 |
| CWAD n° 2 | 0,30 | 0,05 | 0,05 | 0,10 | 0,10 | 0,15 | 0,20 |
| CWAD n° 3 | 0,30 | 0,05 | 0,05 | 0,10 | 0,10 | 0,15 | 0,20 |
| CWAD n° 4 | 0,50 | 0,05 | 0,05 | 0,10 | 0,10 | 0,15 | 0,20 |
| CWAD n° 5 | 0,50 | 0,05 | 0,10 | 0,10 | 0,10 | 0,15 | 1,0 |

Blé rouge d'hiver de l'Ouest canadien (CWRW)

| Nom de grade | Grains cassés passant au tamis n° 5 (%) | Fourrage grossier et matières passant au tamis à trous ronds n° 4,5 (%) | | | | Folles avoines (%) | Total (%) |
|---------------|---|---|-------------------|-------------------|-------|--------------------|-----------|
| | | Petites graines | Fourrage grossier | Impuretés légères | Total | | |
| CWRW n° 1 | 0,30 | 0,05 | 0,05 | 0,10 | 0,10 | 0,10 | 0,20 |
| CWRW n° 2 | 0,30 | 0,05 | 0,05 | 0,10 | 0,10 | 0,10 | 0,20 |
| Fourrageur OC | 0,50 | 0,05 | 0,10 | 0,10 | 0,10 | 0,10 | 0,50 |

Blé tendre blanc de printemps de l'Ouest canadien (CWSWS)

| Nom de grade | Grains cassés passant au tamis n° 5 (%) | Fourrage grossier et matières passant au tamis à trous ronds n° 4,5 (%) | | | | Folle avoine (%) | Total (%) |
|--------------|---|---|-------------------|-------------------|-------|------------------|-----------|
| | | Petites graines | Fourrage grossier | Impuretés légères | Total | | |
| CWSWS n° 1 | 0,30 | 0,05 | 0,05 | 0,10 | 0,10 | 0,05 | 0,20 |
| CWSWS n° 2 | 0,30 | 0,05 | 0,05 | 0,10 | 0,10 | 0,05 | 0,20 |
| CWSWS n° 3 | 0,30 | 0,05 | 0,05 | 0,10 | 0,10 | 0,05 | 0,20 |
| Fourrager OC | 0,50 | 0,05 | 0,10 | 0,10 | 0,10 | 0,10 | 0,50 |

Blé extra fort de l'Ouest canadien (CWES)

| Nom de grade | Grains cassés passant au tamis n° 5 (%) | Fourrage grossier et matières passant au tamis à trous ronds n° 4,5 (%) | | | | Folle avoine (%) | Total (%) |
|--------------|---|---|-------------------|-------------------|-------|------------------|-----------|
| | | Petites graines | Fourrage grossier | Impuretés légères | Total | | |
| CWES n° 1 | 0,30 | 0,05 | 0,05 | 0,10 | 0,10 | 0,10 | 0,20 |
| CWES n° 2 | 0,30 | 0,05 | 0,05 | 0,10 | 0,10 | 0,10 | 0,20 |
| Fourrager OC | 0,50 | 0,05 | 0,10 | 0,10 | 0,10 | 0,10 | 0,50 |

Blé roux de printemps Canada Prairie (CPSR)

| Nom de grade | Grains cassés passant au tamis n° 5 (%) | Fourrage grossier et matières passant au tamis à trous ronds n° 4,5 (%) | | | | Folle avoine (%) | Total (%) |
|--------------|---|---|-------------------|-------------------|-------|------------------|-----------|
| | | Petites graines | Fourrage grossier | Impuretés légères | Total | | |
| CPSR n° 1 | 0,30 | 0,05 | 0,05 | 0,10 | 0,10 | 0,10 | 0,20 |
| CPSR n° 2 | 0,30 | 0,05 | 0,05 | 0,10 | 0,10 | 0,10 | 0,20 |
| Fourrager OC | 0,50 | 0,05 | 0,10 | 0,10 | 0,10 | 0,10 | 0,50 |

Blé blanc de printemps Canada Prairie (CPSW)

| Nom de grade | Grains cassés passant au tamis n° 5 (%) | Fourrage grossier et matières passant au tamis à trous ronds n° 4,5 (%) | | | | Folle avoine (%) | Total (%) |
|--------------|---|---|-------------------|-------------------|-------|------------------|-----------|
| | | Petites graines | Fourrage grossier | Impuretés légères | Total | | |
| CPSW n° 1 | 0,30 | 0,05 | 0,05 | 0,10 | 0,10 | 0,10 | 0,20 |
| CPSW n° 2 | 0,30 | 0,05 | 0,05 | 0,10 | 0,10 | 0,10 | 0,20 |
| Fourrager OC | 0,50 | 0,05 | 0,10 | 0,10 | 0,10 | 0,10 | 0,50 |

Facteurs déterminants des grades d'exportation

Blé roux de printemps de l'Ouest canadien (CWRS)

| Nom de grade | Matières étrangères (%) | | | | | | | | | |
|--------------|-------------------------|-----------------|--------------|-------------------|-------------------|--------------------|-------|-------|---------------|-----------------|
| | Grains et folle avoine | | | Fourrage grossier | Impuretés légères | Matières minérales | | Ergot | Sclérotiniose | Autres céréales |
| | Petites graines | Grosses graines | Folle avoine | | | Pierres | Total | | | |
| CWRS n° 1 | 0,05 | 0,20 | 0,05 | 0,05 | 0,1 | 0,03 | 0,06 | 0,01 | 0,01 | 0,40 |
| CWRS n° 2 | 0,05 | 0,20 | 0,05 | 0,05 | 0,1 | 0,03 | 0,10 | 0,02 | 0,02 | 0,75 |
| CWRS n° 3 | 0,05 | 0,20 | 0,05 | 0,05 | 0,1 | 0,06 | 0,10 | 0,04 | 0,04 | 1,25 |
| Fourrager OC | 0,05 | 0,50 | 0,10 | 0,1 | 0,1 | 0,10 | 0,25 | 0,10 | 0,10 | 5,0 |

| Nom de grade | Blé d'autres classes (%) | | Minimum de grains vitreux durs (%) | Germés (%) | | Chauflés et brûlés en entreposage | Echaudés et cassés (%) | |
|--------------|---|-------|------------------------------------|------------------|-----------------------------------|--|------------------------|--------|
| | Classes contrastantes | Total | | Fortement germés | Total, y compris fortement germés | | Echaudés | Cassés |
| | | | | | | | | |
| CWRS n° 1 | 0,50 | 1,5 | 65,0 | 0,1 | 0,5 | 0,05 %, y compris 1 grain brûlé en entreposage par 1000 g | 4,0 | 5,0 |
| CWRS n° 2 | 1,5 | 3,0 | 35,0 | Aucune limite | 1,5 | 0,4 %, y compris 4 grains brûlés en entreposage par 1000 g | 4,0 | 6,0 |
| CWRS n° 3 | 2,5 | 5,0 | Aucun minimum | | 5,0 | 1,0 %, y compris 6 grains brûlés en entreposage par 1000 g | 4,0 | 7,0 |
| Fourrager OC | Aucune limite, mais pas plus de 10,0 % de blé dur ambré | | | | Aucune limite | 2,5 %, y compris 2,5 % de grains brûlés en entreposage | 4,0 | 13,0 |
| | | | | | | | | 15,0 |

Blé rouge d'hiver de l'Ouest canadien (CWRW)

| Nom de grade | Matières étrangères (%) | | | | | | | | | | |
|--------------|-------------------------|--------------------|-----------------|-------|----------------------|----------------------|--------------------|-------|-------|--------------------|---------------------------------|
| | Graines et folle avoine | | | | Fourrage grossier | Impuretés légères | Matières minérales | | Ergot | Autres céréales | Total, maïères étrangères |
| | Petite graines | Grosses graines | Folle avoine | Total | | | Pierres | Total | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| CWRW n° 1 | 0,05 | 0,20 | 0,10 | 0,20 | 0,05 | 0,10 | 0,03 | 0,06 | 0,01 | 1,0 | |
| CWRW n° 2 | 0,05 | 0,20 | 0,10 | 0,20 | 0,05 | 0,10 | 0,06 | 0,10 | 0,04 | 2,0 | |
| Fourrager OC | 0,05 | 0,50 | 0,10 | 0,50 | 0,10 | 0,10 | 0,10 | 0,25 | 0,10 | 5,0 | |

| Nom de grade | Blé d'autres classes (%) | | Minimum de grains vitreux durs (%) | Germés (%) | Chauffés et brûlés en entreposage | Echaudés et cassés (%) | | |
|--------------|---|-------|------------------------------------|---------------|--|------------------------|--------|-------|
| | Classes contrastantes | Total | | | | Echaudés | Cassés | Total |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| CWRW n° 1 | 1,0 | 3,0 | 50,0 | 0,5 | 0,05 %, y compris 1 grain brûlé en entreposage par 1000 g | 3,0 | 5,0 | 7,0 |
| CWRW n° 2 | 2,5 | 6,0 | Aucun minimum | 2,5 | 0,1 %, y compris 2 grains brûlés en entreposage par 1000 g | 3,0 | 7,0 | 9,0 |
| Fourrager OC | Aucune limite, mais pas plus de 10,0 % de blé dur ambré | | | Aucune limite | 2,5 %, y compris 2,5 % de grains brûlés en entreposage | 4,0 | 13,0 | 15,0 |

Blé tendre blanc de printemps de l'Ouest canadien (CWSWS)

| Nom de grade | Matières étrangères (%) | | | | | | | | | |
|--------------|-------------------------|-----------------|--------------|-------------------|-------------------|--------------------|-------|-------|---------------|-----------------|
| | Graines et folle avoine | | | Fourrage grossier | Impuretés légères | Matières minérales | | Ergot | Sclérotiniose | Autres céréales |
| | Petites graines | Grosses graines | Folle avoine | | | Pierres | Total | | | |
| CWSWS n° 1 | 0,05 | 0,20 | 0,05 | 0,05 | 0,10 | 0,03 | 0,06 | 0,01 | 0,01 | 0,75 |
| CWSWS n° 2 | 0,05 | 0,20 | 0,05 | 0,05 | 0,10 | 0,03 | 0,10 | 0,02 | 0,02 | 1,0 |
| CWSWS n° 3 | 0,05 | 0,20 | 0,05 | 0,05 | 0,10 | 0,06 | 0,10 | 0,04 | 0,04 | 1,5 |
| Fourrage OC | 0,05 | 0,50 | 0,10 | 0,10 | 0,10 | 0,10 | 0,25 | 0,10 | 0,10 | 5,0 |

| Nom de grade | Blé d'autres classes (%) | Germés (%) | Chauffés et brûlés en entreposage | Echaudés et cassés (%) | | | Cariés et mouchetés (%) | | |
|--------------|--|---------------|--|------------------------|--------|-------|-------------------------|---------------|----------------------------|
| | | | | Echaudés | Cassés | Total | Carie pénétrée | Total, carie | Total, cariés et mouchetés |
| CWSWS n° 1 | 1,5 | 1,0 | 0,05 %, y compris 1 grain brûlé en entreposage par 1000 g | 3,0 | 5,0 | 7,0 | 3G | 30G | 10,0 |
| CWSWS n° 2 | 3,0 | 5,0 | 0,1 %, y compris 2 grains brûlés en entreposage par 1000 g | 3,0 | 6,0 | 8,0 | 0,5 | 1,0 | 15,0 |
| CWSWS n° 3 | 5,0 | 8,0 | 0,4 %, y compris 4 grains brûlés en entreposage par 1000 g | 3,0 | 7,0 | 9,0 | 1,0 | 3,0 | 35,0 |
| Fourrage OC | Aucune limite, mais pas plus de 10,0% de blé dur ambré | Aucune limite | 2,5 %, y compris 2,5 % de grains brûlés en entreposage | 4,0 | 13,0 | 15,0 | Aucune limite | Aucune limite | Aucune limite |

G. Nombre de morceaux de la grosseur d'un grain par 500 g

Blé extra fort de l'Ouest canadien (CWES)

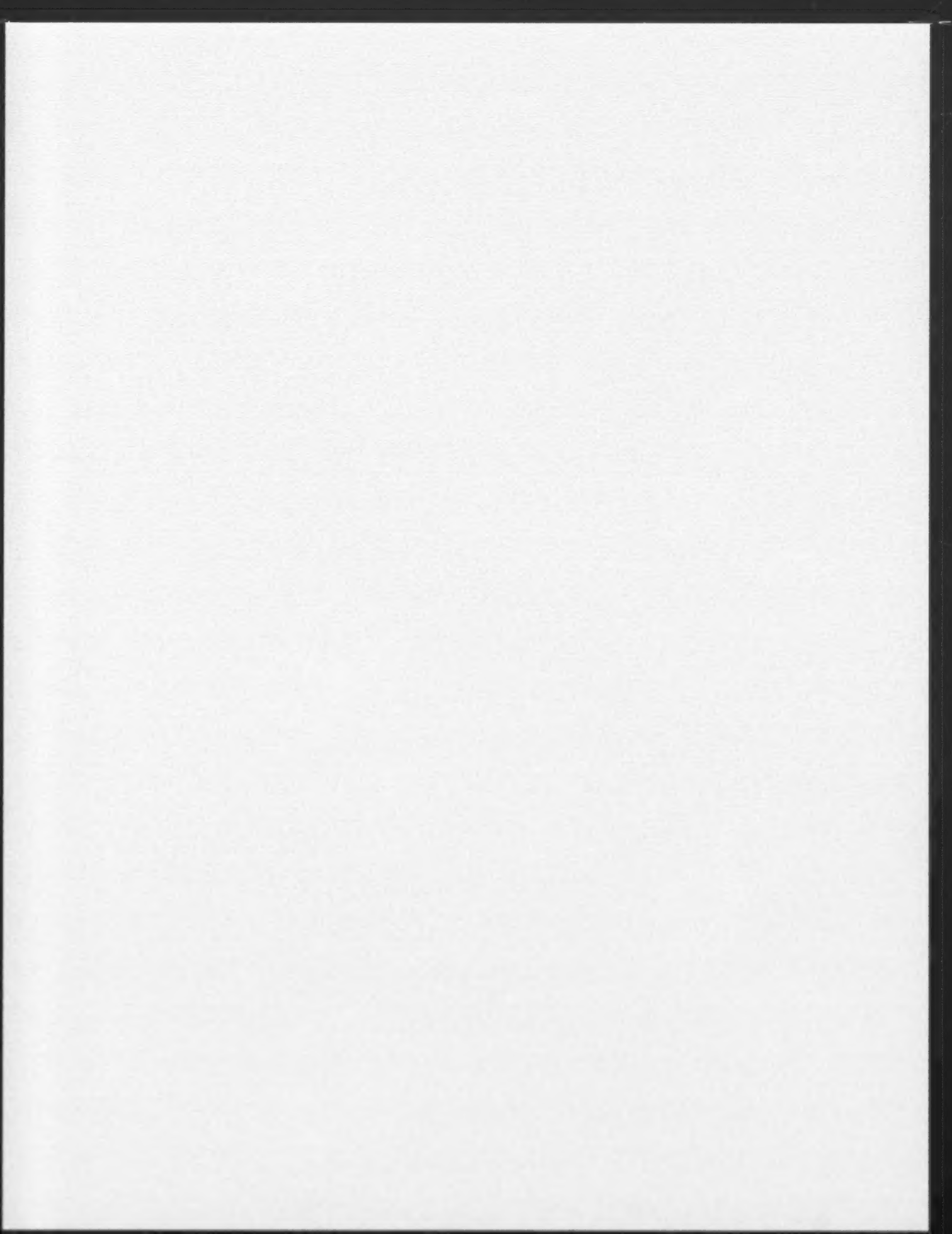
| Nom de grade | Matières étrangères (%) | | | | | | | | | |
|--------------|-------------------------|-----------------|--------------|-------------------|-------------------|--------------------|-------|-------|---------------|-----------------|
| | Graines et folle avoine | | | Fourrage grossier | Impuretés légères | Matières minérales | | Ergot | Sclerotiniose | Autres céréales |
| | Petites graines | Grosses graines | Folle avoine | | | Pierres | Total | | | |
| CWES n° 1 | 0,05 | 0,20 | 0,10 | 0,05 | 0,10 | 0,03 | 0,10 | 0,03 | 0,03 | 0,75 |
| CWES n° 2 | 0,05 | 0,20 | 0,10 | 0,05 | 0,10 | 0,06 | 0,10 | 0,06 | 0,06 | 1,5 |
| Fourrage OC | 0,05 | 0,50 | 0,10 | 0,10 | 0,10 | 0,10 | 0,25 | 0,10 | 0,10 | 5,0 |

| Nom de grade | Blé d'autres classes (%) | | Germés (%) | Chauffés et brûlés en entreposage | Échaudés et cassés (%) | | |
|--------------|---|-------|---------------|--|------------------------|--------|-------|
| | Classes contrastantes | Total | | | Échaudés | Cassés | Total |
| | | | | | | | |
| CWES n° 1 | 1,5 | 3,0 | 0,5 | 0,4 %, y compris 4 grains brûlés en entreposage par 1000 g | 3,0 | 7,0 | 8,0 |
| CWES n° 2 | 2,5 | 5,0 | 2,0 | 1,0 %, y compris 6 grains brûlés en entreposage par 1000 g | 3,0 | 7,0 | 8,0 |
| Fourrage OC | Aucune limite, mais pas plus de 10,0 % de blé dur ambre | | Aucune limite | 2,5 %, y compris 2,5 % de grains brûlés en entreposage | 4,0 | 13,0 | 15,0 |

Blé blanc de printemps Canada Prairie (CPSW)

| Nom de grade | Matières étrangères (%) | | | | | | | | | |
|--------------|----------------------------|-----------------|--------------|-------------------|-------------------|--------------------|-------|-------|---------------|-----------------|
| | Fusilins et folles avoines | | | Fourrage grossier | Impuretés légères | Matières minérales | | Ergot | Sclerotiniose | Autres céréales |
| | Petites graines | Grosses graines | Folle avoine | | | Pierres | Total | | | |
| CPSW n° 1 | 0,05 | 0,20 | 0,10 | 0,20 | 0,10 | 0,03 | 0,10 | 0,03 | 0,03 | 0,75 |
| CPSW n° 2 | 0,05 | 0,20 | 0,10 | 0,20 | 0,10 | 0,03 | 0,10 | 0,06 | 0,06 | 1,5 |
| Fourrage OC | 0,05 | 0,50 | 0,10 | 0,50 | 0,10 | 0,10 | 0,25 | 0,10 | 0,10 | 5,0 |

| Nom de grade | Blé d'autres classes (%) | | | Germés (%) | Chauflés et brûlés en entreposage (%) | Echaudés et cassés (%) | | |
|--------------|---|-----|-------|---------------|--|------------------------|--------|-------|
| | Classes contrastantes | | Total | | | Echaudés | Cassés | Total |
| | 3,0 | 5,0 | 10,0 | 0,5 | 0,4 | 5,0 | 6,0 | 9,0 |
| CPSW n° 1 | | | 5,0 | | | | | |
| CPSW n° 2 | | | 10,0 | | | | | |
| Fourrage OC | Aucune limite, mais pas plus de 10,0 % de blé dur ambré | | | Aucune limite | 2,5, y compris 2,5 % de grains brûlés en entreposage | 4,0 | 13,0 | 15,0 |



5. Seigle

| | |
|--|-------------|
| Détermination du taux d'impuretés | 5-2 |
| Définitions | 5-2 |
| Impuretés non déclarées | 5-2 |
| Procédures normales de nettoyage | 5-3 |
| Composition des impuretés | 5-4 |
| Nettoyage pour améliorer le grade | 5-5 |
| Séparation mécanique (MS) | 5-5 |
| Séparation mécanique spéciale (SMS) | 5-6 |
| Classement | 5-7 |
| Définitions importantes | 5-7 |
| Poids net de l'échantillon | 5-7 |
| Compte des grains (G) | 5-7 |
| Substances dangereuses dans les échantillons | 5-7 |
| Portion représentative aux fins de classement | 5-8 |
| Facteurs de classement | 5-9 |
| Autres céréales, sauf le blé (OCGXWHT) | 5-9 |
| Blé (WHT) | 5-9 |
| Boulettes de terre (EP) | 5-9 |
| Boulettes de terre molles (SEP) | 5-9 |
| Carie (SM) | 5-10 |
| Ergot (ERG) | 5-10 |
| Excréments (EXCR) | 5-10 |
| Grains brûlés (FBNT) | 5-10 |
| Grains cassés (BKN) | 5-10 |
| Grains chauffés (HTD) | 5-11 |
| Grains dégermés (DGM) | 5-11 |
| Grains fusariés (FUS DMG) | 5-11 |
| Grains germés (SPTD) | 5-12 |
| Grains pourris (ROT KRNL) | 5-12 |
| Granulés d'engrais (FERT PLTS) | 5-12 |
| Matières autres que céréales (MOTCG) | 5-12 |
| Matières étrangères (FM) | 5-12 |
| Odeur (ODOR) | 5-13 |
| Pierres (STNS) | 5-13 |
| Sclérotinose (SCL) | 5-13 |
| Semence traitée | 5-14 |
| Variétés (VAR) | 5-14 |
| Facteurs déterminants des grades primaires— | |
| Seigle (Ouest/Est canadien) | 5-15 |
| Exportations | 5-16 |
| Commercialement propre (CC) | 5-16 |
| Non commercialement propre (NCC) | 5-16 |
| Classement | 5-16 |
| Facteurs déterminants des grades d'exportation— | |
| Seigle (Ouest canadien) | 5-17 |

Détermination du taux d'impuretés

Définitions

Le taux d'impuretés est déterminé et déclaré au 0,1 % près.

Les impuretés sont définies dans la *Loi sur les grains du Canada* comme « matières qui, dans un lot de grains, ne correspondent pas à une norme de qualité fixée sous le régime de la présente loi pour un grade donné de ces grains, qui peuvent être extraites du lot, et qui doivent l'être, pour que celui-ci soit placé dans le grade en question ». Les impuretés sont extraites en suivant les procédures de nettoyage décrites dans la présente section du guide.

À l'arrivage, l'échantillon est désigné comme un échantillon non nettoyé ou sale. Son poids est le poids brut de l'échantillon. Le taux d'impuretés est calculé sur le poids brut de l'échantillon.

Impuretés non déclarées

▲ **Important :** Les impuretés ne sont pas déclarées dans les cas suivants :

- *Seigle, Échantillon OC/EC - Grains brûlés,*
- *Seigle, Échantillon - Grains récupérés,*
- *Seigle, Échantillon - Mélange, Semence traitée,*
- *Seigle, Échantillon - Grains condamnés.*

Les impuretés sont déterminées en deux étapes.

1. Suivez les *Procédures normales de nettoyage* pour déterminer les impuretés à l'aide du tarare Carter.
2. Suivez les procédures de *Nettoyage pour améliorer le grade*. Ce nettoyage peut être effectué à n'importe quel moment après le nettoyage normal.

Procédures normales de nettoyage

- ▲ **Important** : Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de substances dangereuses.

1. Réglez le tarare Carter selon ce qui suit :

| | |
|-------------------------|-----------------|
| Commande d'alimentation | n° 5 |
| Commande pneumatique | n° 4 au minimum |
| Crible | n° 25 ou n° 1 |
| Tamis supérieur | à sarrasin n° 6 |
| Tamis du centre | à sarrasin n° 5 |
| Tamis inférieur | à sarrasin n° 5 |
| Nettoyeur du tamis | arrêt |

2. À l'aide d'un diviseur de type Boerner, divisez l'échantillon non nettoyé pour obtenir une portion représentative.
 - Les échantillons officiels devraient peser au moins 900 g.
 - Les échantillons non officiels devraient peser au moins 750 g.
3. Mettez le tarare Carter en marche.
4. Versez l'échantillon dans la trémie.
5. Après le passage de l'échantillon dans la machine, mettez le nettoyeur du tamis en marche pendant 2 à 3 secondes pour extraire les grains coincés dans le tamis.
6. Arrêtez le tarare.
7. Actionnez légèrement la tige de verrouillage du bac d'aspiration pour dégager les matières retenues par le filtre à air.
8. Enlevez le bac d'aspiration.
9. Triez à la main les gros grains entiers de seigle de la portion passant au crible et remettez-les dans l'échantillon nettoyé.
10. Déterminez les impuretés en consultant la *Composition des impuretés*.

**Composition
des impuretés**

Les déchets comprennent:

- le seigle avec de longues racicules extraites par le crible n° 25, si la quantité est moins de 10,0 % du poids brut de l'échantillon;

Si les grains ayant de longues racicules comptent plus de 10,0 % du poids brut de l'échantillon, remettez-les dans l'échantillon nettoyé; ils constituent un facteur de classement. Voir *Grains germés*.

- les matières autres que le seigle extraites par le crible n° 25, moins l'avoine et la graine de lin, qui répondent aux critères de la *Séparation mécanique*;
- les matières extraites par aspiration;
- les matières qui passent au tamis à sarrasin n° 5 inférieur du tarare Carter;
- un maximum de 10,0 % en poids brut de boulettes de terre molles triées à la main de l'échantillon nettoyé;

Si les boulettes de terre comptent plus de 10,0 % du poids brut, elles constituent alors un facteur de classement. Voir *Boulettes de terre molles*.

- les matières extraites à la suite d'un *Nettoyage pour améliorer le grade*.

Nettoyage pour améliorer le grade Si le grade d'un échantillon peut être amélioré en le nettoyant davantage, nettoyez-le et ajoutez les matières supplémentaires aux impuretés. Le nettoyage pour améliorer le grade peut être fait à n'importe quel moment suivant le nettoyage normal.

Les procédures sont résumées dans le tableau suivant.

1. Tamisez l'échantillon en utilisant le tamis manuel à sarrasin n° 6.

▲ **Important** : Lorsque vous utilisez un tamis manuel, déplacez le tamis de gauche à droite 30 fois, en faisant un mouvement de tamisage. Une fois représente un mouvement complet du centre, vers un côté, vers l'autre côté, et de retour au centre. La distance totale de gauche à droite est de 20 cm, ou environ 8 po.

2. Pesez les impuretés supplémentaires et ajoutez-les aux impuretés initiales.

Nettoyage pour améliorer le grade—Seigle

| Matières à extraire | Équipement | Incidence sur la composition des impuretés |
|---------------------|------------------------------|--|
| Grains cassés | Tamis manuel à sarrasin n° 6 | Si le poids des grains cassés est supérieur à la tolérance du grade, mais est <ul style="list-style-type: none"> • moins de 5 % du poids brut, ajoutez les aux impuretés • 5 % ou plus du poids brut, les grains cassés constituent un facteur de classement. Retournez-les à l'échantillon nettoyé. Voir <i>Grains cassés</i> . |

Séparation mécanique (MS)

La séparation mécanique est définie dans le Règlement et s'applique à l'avoine, autre que l'avoine fourragère mélangée, et à la graine de lin dans le seigle, selon ce que prescrit l'annexe XIII. Elle n'est exigée qu'aux silos terminaux agréés, quoiqu'il est possible de la faire à d'autres silos. La procédure ne s'applique pas au seigle classé dans l'Est canadien.

La séparation mécanique doit être faite sur les échantillons de seigle si les deux conditions suivantes existent:

- les impuretés extraites contiennent plus de 6 % de graine de lin ou d'avoine, selon le poids brut de l'échantillon;
- l'avoine ou le lin extrait répond aux exigences d'un grade autre que le grade des criblures, après qu'il a été nettoyé en suivant les procédures approuvées.

De plus,

- Les impuretés extraites par séparation mécanique sont ajoutées au total des impuretés.
- Les séparations mécaniques sont inscrites par grade.
- Les séparations mécaniques sont déclarées au 0,1 %.

**Séparation
mécanique
spéciale
(SMS)**

La séparation mécanique spéciale n'est effectuée que sur les échantillons officiels et seulement dans les cas où les deux conditions suivantes sont satisfaites :

- un expéditeur demande le nettoyage spécial d'une wagonnée de grain qui n'est pas prévu dans le Règlement;
- le directeur du silo terminal est d'accord avec cette demande-là.

Procédure

1. Analysez l'échantillon officiel.
2. Inscrivez les informations suivantes dans les documents d'inspection :
 - le pourcentage en poids brut au 0,1 % près et le grade du seigle;
 - le pourcentage en poids brut au 0,1 % et le grade de chaque grain extrait par SMS;
 - le pourcentage des impuretés, qui comprend toutes les matières autres que les grains extraits par SMS.

Par exemple, un échantillon dans lequel on avait déclaré 15 % d'impuretés, les composants suivants seraient peut-être déclarés après la séparation mécanique spéciale :

*85,0 % de seigle OC n° 1;
13,5 % de canola CAN n° 1;
1,5 % d'impuretés.*

Classement

Définitions importantes

| | |
|---|--|
| Poids net de l'échantillon | Après le nettoyage et l'extraction des impuretés, l'échantillon est considéré comme l'échantillon nettoyé. Son poids est le poids net de l'échantillon. Les pourcentages en poids aux fins de classement se rapportent aux pourcentages de l'échantillon nettoyé, ou le poids net. |
| Compte des grains (G) | <p>Le compte des grains est le nombre de morceaux de la grosseur d'un grain dans un échantillon de 500 g.</p> <ul style="list-style-type: none">• Pour effectuer le compte des grains, vous devez séparer 500 g de l'échantillon nettoyé.• Tout le classement est fait sur des portions représentatives obtenues de l'échantillon nettoyé à l'aide d'un diviseur de type Boerner. |
| Substances dangereuses dans les échantillons | Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de substances dangereuses. Aux termes du Règlement, les substances dangereuses constituent tout pesticide, herbicide ou produit déshydratant. |

Portion représentative aux fins de classement

Tout le classement est fait sur des portions représentatives obtenues de l'échantillon nettoyé à l'aide d'un diviseur de type Boerner.

| Lorsque la concentration du facteur de classement est .. | Utilisez alors une ... |
|--|---|
| faible | portion de taille optimum |
| élevée | portion de taille minimum ou plus (n'utilisez pas une portion inférieure). |

Les valeurs que renferme le tableau suivant représentent la gamme des portions d'échantillons recommandées aux fins de classement.

Portion représentative du seigle aux fins de classement, en grammes

| Facteur de classement | Minimum | Optimum | Exportation |
|------------------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|
| Autres céréales, sauf le blé | 50 | 100 | 250 |
| Blé | 50 | 100 | 250 |
| Boulettes de terre molles | 250 | 500 | 500 |
| Carie | échantillon d'analyse | échantillon d'analyse | échantillon d'analyse |
| Ergot | 500 | 1000 | 1000 |
| Excrétions | échantillon d'analyse | échantillon d'analyse | échantillon d'analyse |
| Grains brûlés | 500 | échantillon d'analyse | échantillon d'analyse |
| Grains cassés | 50 | 100 | 100 |
| Grains chauffés | 50 | 100 | 100 |
| Grains fusariés | 10 | 100 | 100 |
| Grains germés | 10 | 50 | 50 |
| Matières autres que céréales | 50 | 100 | 250 |
| Odeur | échantillon d'analyse | échantillon d'analyse | échantillon d'analyse |
| Pierres | 250 | 500 | 1000 |
| Sclérotiniose | 250 | 1000 | 1000 |
| Semence traitée | échantillon d'analyse | échantillon d'analyse | échantillon d'analyse |

Facteurs de classement

Autres céréales, sauf le blé (OCGXWHT) Les autres céréales, sauf le blé dans le seigle, sont l'orge, le triticale, l'avoine et le gruau d'avoine, y compris le gruau de folle avoine. Dans le cas de l'avoine, voir *Séparation mécanique*. Quant au blé, voir *Blé*.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—50 g

Optimum—100 g

Exportation—250 g

Blé (WHT)

Le blé est considéré comme matière étrangère dans le seigle.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—50 g

Optimum—100 g

Exportation—250 g

Boulettes de terre (EP)

- Les boulettes de terre dures sont les boulettes qui ne s'effritent pas sous pression. Voir *Pierres*.
- Les boulettes de terre molles sont les boulettes qui s'effritent sous pression. Voir *Boulettes de terre molles*.

Boulettes de terre molles (SEP)

Les boulettes de terre molles sont

- les boulettes qui s'effritent en poussières fines sous pression légère exercée par un doigt seulement—si elles ne s'effritent pas, elles sont considérées comme des *Pierres*.
- toutes les matières non toxiques de consistance semblable.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—250 g

Optimum—500 g

Exportation—500 g

Procédures

1. Triez à la main les boulettes de terre molles d'une portion représentative de l'échantillon nettoyé.
2. Si les boulettes de terre molles comptent 10 % ou moins de l'échantillon en poids brut, elles sont extraites comme impuretés. Voir *Composition des impuretés*.
3. Si les boulettes de terre molles comptent plus de 10 % de l'échantillon en poids brut, elles constituent un facteur de classement.
4. Si les boulettes de terre molles sont le facteur déterminant du grade, classez alors l'échantillon comme *Blé, Échantillon OC/EC/CAN - Mélange*.

| | | | |
|--|--|------------------------------------|--|
| Carie (SM) | La carie est la décoloration causée par une maladie. Les grains foncés souvent détectés dans le seigle ressemblent au blé qui a été atteint par la moucheture ou la carie. | | |
| Portion représentative aux fins d'analyse | | | |
| Minimum— échantillon d'analyse | Optimum— échantillon d'analyse | Exportation— échantillon d'analyse | |
| <hr/> | | | |
| Ergot (ERG) | L'ergot est la maladie des plantes qui produit des champignons allongés dont l'extérieur est de coloration noir violacé, l'intérieur, d'un blanc violacé à blanc nuancé, et la texture de la surface, relativement lisse. | | |
| Portion représentative aux fins d'analyse | | | |
| Minimum—500 g | Optimum—1000 g | Exportation—1000 g | |
| Procédures | | | |
| <ul style="list-style-type: none">Déterminez le poids de l'ergot comme pourcentage du poids net de l'échantillon. | | | |
| <hr/> | | | |
| Excrétions (EXCR) | ▲ Important : Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence d'excrétions. | | |
| Portion représentative aux fins d'analyse | | | |
| Minimum— échantillon d'analyse | Optimum— échantillon d'analyse | Exportation— échantillon d'analyse | |
| <hr/> | | | |
| Grains brûlés (FBNT) | Les grains carbonisés ou roussis par le feu sont considérés comme étant brûlés. Une coupe transversale d'un grain brûlé ressemble au charbon et comporte plusieurs alvéoles. Ces alvéoles font que le grain a un poids réduit et s'effrite facilement sous pression. | | |
| Portion représentative aux fins d'analyse | | | |
| Minimum— 500 g | Optimum— échantillon d'analyse | Exportation— échantillon d'analyse | |
| <hr/> | | | |
| Grains cassés (BKN) | Les grains cassés sont les morceaux de seigle qui sont moins des trois-quarts d'un grain entier. | | |
| <ul style="list-style-type: none">Si le grain cassé a été rongé par des insectes, il est également considéré comme étant cassé aux fins de classement, pourvu qu'il n'y ait aucune évidence de moisissure sur l'endosperme exposé.Si le grain cassé révèle la présence d'une moisissure sur l'endosperme exposé, classez-le en fonction de la condition du grain. | | | |
| Portion représentative aux fins d'analyse | | | |
| Minimum—50 g | Optimum—100 g | Exportation—100 g | |

Procédures

- Dans le cas d'échantillons classés *Seigle, Échantillon OC/EC - Grains cassés ou Seigle, Échantillon - Grains cassés*, trie à la main tout le seigle cassé extrait durant le nettoyage mais retenu par le tamis à trous ronds n° 4,5, et retournez-le à l'échantillon nettoyé.
- Aux fins de déclaration des pourcentages et du classement, arrondissez au chiffre inférieur le pourcentage en poids de seigle cassé dans l'échantillon nettoyé à un chiffre entier; par exemple, 4,9 % est arrondi à 4 %.

Grains chauffés (HTD) Les grains chauffés sont rouges ou orange et dégagent l'odeur caractéristique du grain qui s'est détérioré durant l'entreposage ou qui a été endommagé par séchage artificiel. À cause des variations naturelles de la couleur du seigle sain, le seigle chauffé n'est pas facilement détecté.

Les grains pourris sont compris dans la tolérance des *Grains chauffés*.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—50 g

Optimum—100 g

Exportation—100 g

Grains dégermés (DGM)

Les grains dégermés

- sont considérés comme étant *germés* si l'échantillon contient d'autres grains germés;
- sont considérés comme étant sains si l'échantillon ne contient aucun autre grain germé.

Grains fusariés (FUS DMG)

Les grains de seigle fusariés se caractérisent par leur apparence crayeuse, et ils ont souvent une croissance fibreuse dans le sillon. À cause de la forme des grains de seigle, la croissance fibreuse pourrait être enlevée par frottement.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—10 g

Optimum—100 g

Exportation—100 g

Procédures

Écartez tous les grains fusariés, y compris tous les grains d'apparence crayeuse. Appliquez ce qui suit.

Les grains fusariés comprennent

- Les grains d'apparence crayeuse ayant en plus une moisissure fibreuse.
- Les grains d'apparence crayeuse sans moisissure fibreuse, si la moisissure est présente dans d'autres grains d'apparence crayeuse dans l'échantillon.

Ne comptez pas

- Les grains d'apparence crayeuse sans moisissure fibreuse s'il n'y a aucun autre grain d'apparence crayeuse avec moisissure dans l'échantillon.

| | |
|-----------------------------|---|
| Grains germés (SPTD) | Les grains germés démontrent nettement des traces d'une germination. |
| | <p>▲ Important : Les grains ayant de longues racicules qui sont enlevées du crible n° 25 sont soit</p> <ul style="list-style-type: none"> • compris dans les impuretés, selon ce qui est décrit dans <i>Composition des impuretés</i>; • remis dans l'échantillon et constituent un facteur de classement, dans les échantillons classés <i>Seigle, Échantillon OC/EC - Grains germés</i>. |

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—10 g

Optimum—50 g

Exportation—50 g

| | |
|----------------------------------|-------------------------------|
| Grains pourris (ROT KRNL) | Voir <i>Grains chauffés</i> . |
|----------------------------------|-------------------------------|

| | |
|---------------------------------------|--|
| Granulés d'engrais (FERT PLTS) | <ul style="list-style-type: none"> • Les granulés d'engrais durs sont les granulés qui ne s'effritent pas sous pression. Voir <i>Pierres</i>. Un granulé est une pierre. • Les granulés d'engrais mous sont les granulés qui s'effritent sous pression. Voir <i>Boulettes de terre molles</i>. |
|---------------------------------------|--|

| | |
|---|---|
| Matières autres que céréales (MOTCG) | <p>Les matières autres que les céréales comprennent les matières suivantes qui restent dans l'échantillon nettoyé:</p> <ul style="list-style-type: none"> • les graines telles que l'herbe à poux, le sarrasin de Tartarie, le ray-grass et la folle avoine; • les grains non céréaliers cultivés tels que la graine de lin, le maïs, les pois, le sarrasin ou les lentilles. |
|---|---|

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—50 g

Optimum—100 g

Exportation—250 g

| | |
|---------------------------------|--|
| Matières étrangères (FM) | Les matières étrangères dans le seigle comprennent toutes les matières autres que le seigle entier ou cassé qui restent dans l'échantillon après l'extraction des impuretés. |
|---------------------------------|--|

- Odeur (ODOR)** Aucune tolérance numérique ne s'applique à l'odeur. Tenez compte
- de la qualité fondamentale de l'échantillon,
 - du type et de l'intensité de l'odeur dégagée,
 - de la présence de résidus visibles provoquant l'odeur.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum— échantillon
d'analyse

Optimum— échantillon
d'analyse

Exportation— échantillon
d'analyse

| Si l'odeur est le facteur déterminant du grade et qu'il y a . . . | Le grade est alors . . . |
|---|--|
| une odeur nettement désagréable, autre que celle d'échauffement ou de brûlé, qui n'est pas associée à la qualité du grain | <i>Seigle, Échantillon OC/EC - Odeur</i> |
| une odeur distincte d'échauffement | <i>Seigle, Échantillon OC/EC - Grains chauffés</i> |
| une odeur distincte de brûlé | <i>Seigle, Échantillon OC/EC - Grains brûlés</i> |

Pierres (STNS) Les pierres se rapportent au schiste dur, au charbon, aux boulettes de terre dures, aux granulés d'engrais durs et à toutes les autres matières non toxiques de consistance semblable.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—250 g

Optimum—500 g

Exportation—1000 g

Procédures

Dans le cas du seigle EC

- Si le nombre de pierres n'est pas excessif, déterminez le compte de grains.
- Si le compte de grains est excessif, déterminez le poids des pierres comme pourcentage du poids net de l'échantillon.

Dans le cas du seigle OC

- Déterminez le poids des pierres comme pourcentage du poids net de l'échantillon.

Sclérotiniose (SCL)

La sclérotiniose est le champignon qui produit des masses dures de tissu fongique, dont la taille et la forme varient, que l'on appelle les *sclérotés*. L'extérieur de ces masses est d'un noir foncé, l'intérieur, d'un blanc pur, et la texture de la surface, grossière.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—250 g

Optimum—1000 g

Exportation—1000 g

**Semence
traitée**

▲ **Important** : Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de semences traitées.

La semence traitée est du grain qui a été dénaturé délibérément avec un produit chimique agricole à des fins agronomiques. Ces enrobages de la graine contiennent aussi un colorant pour rendre le grain traité visuellement apparent à un inspecteur de grains. La couleur varie en fonction du type de traitement et du type de grain. Les normes canadiennes actuelles des couleurs servant au traitement des semences des céréales et du canola contre les pesticides sont d'un rose/rouge et d'un bleu layette respectivement. Les enrobages ou les taches peuvent avoir un aspect gras ou poudreux, et il peut y avoir des petites taches sur la surface ou encore, elle pourrait être entièrement recouverte.

Portion représentative aux fins d'analyse

| | | |
|---------------------|---------------------|-------------------------|
| Minimum—échantillon | Optimum—échantillon | Exportation—échantillon |
| d'analyse | d'analyse | d'analyse |

Procédures

1. Si l'échantillon révèle la présence de semences traitées, identifiez-le comme *Seigle retenu, soupçonne semence traitée*.
2. Envoyez l'échantillon à l'inspecteur en chef des grains.
3. Dès que le Laboratoire de recherches sur les grains de la Commission canadienne des grains vous transmet les résultats confirmant les semences traitées, attribuez le grade pertinent *Seigle, Échantillon condamné* ou *Seigle, Échantillon OC/EC - Mélange, Semence traitée*.

Variétés (VAR) Le seigle est classé sans référence à la variété.

Facteurs déterminants des grades primaires

Seigle, Ouest/Est canadien (OC/EC)

| Nom de grade | *Poids spécifique minimum, kg/hl (g/0,5 L) | *Variété | *Condition | Domages (%) | | | | |
|--|--|---|--|--|------------------------------------|--------------------------------------|------------------------------------|--------------------------------------|
| | | | | Cassés | Brûlés | Chauffés | Germés | Fusariés |
| OC/EC n° 1 | 72,0 (349) | Toute variété de seigle égale aux variétés de référence acceptables | Bien mûri, presque exempt de grains abîmés par les intempéries | 4,0 | Aucun | 0,1 | 0,5 | 0,25 |
| OC/EC n° 2 | 69,0 (334) | Toute variété de seigle égale aux variétés de référence acceptables | Raisonnablement bien mûri, raisonnablement exempt de grains abîmés par les intempéries | 5,0 | Aucun | 0,75 | 2,0 | 0,50 |
| OC/EC n° 3 | 63,0 (304) | Toute variété de seigle | Exclu des grades supérieurs en raison de grains endommagés | 8,0 | Aucun | 5,0 | 10,0 | 1,0 |
| Si les caract. du n° 3 ne sont pas satisfaisantes, classez | Seigle, Échantillon OC/EC - Poids léger | | | 50,0 % ou moins, Seigle, Échantillon OC/EC - Cassés plus de 50,0 %, Échantillon - Cassés | Seigle, Échantillon OC/EC - Brûlés | Seigle, Échantillon OC/EC - Chauffés | Seigle, Échantillon OC/EC - Germés | Seigle, Échantillon OC/EC - Fusariés |

| Nom de grade | Matières étrangères (%) | | | | | | | |
|--|--------------------------------|--------------------------------------|--|--|---|--|--|-----------------------------|
| | *Céréales autres que le blé | *Ergot | Excretions | *Matières autres que céréales | Sclerotinose | Pierres | | *Total, y compris le blé |
| | | | | | | OC | EC | |
| OC/EC n° 1 | 1,5 | 0,05 | 0,01 | 0,5 | 0,05 | 0,033 | 3G | 2,0 |
| OC/EC n° 2 | 3,0 | 0,2 | 0,01 | 1,0 | 0,10 | 0,033 | 3G | 5,0 |
| OC/EC n° 3 | 10,0 | 0,33 | 0,02 | 2,0 | 0,25 | 0,066 | 5G | 10,0 |
| Si les caract. du n° 3 ne sont pas satisfaisantes, classez | Voir Grain mélangé | Seigle, Echantillon OC/EC - Ergot | Seigle, Echantillon OC/EC - Excretions | Seigle, Echantillon OC/EC - Mélange | Seigle, Echantillon OC/EC - Mélange | 2,5 % ou moins, Seigle, (grade OC) - Pierres. Plus de 2,5 %, Seigle, Echantillon - Grains récupérés | 2,5% ou moins, Seigle, Echant. EC - Pierres. Plus de 2,5 %, Seigle, Echantillon - Grains récupérés | Voir Grains mélangés |

* Défini dans le Règlement sur les grains du Canada

G Nombre de morceaux de la grosseur d'un grain par 500 g

Exportations

Les exportations peuvent être commercialement propres ou non commercialement propres. Les impuretés ne sont pas déclarées dans le cas d'expéditions commercialement propres.

Commercialement propre

Les exportations définies comme étant commercialement propres peuvent contenir jusqu'à 0,1 % en poids d'impuretés légères attribuables à la manutention, de poussières et de paillettes extractibles au tamis à trous ronds n° 4,5, y compris jusqu'à 0,05 % en poids de petites graines sauvages ou cultivées.

Aucun taux d'impuretés ne sera déclaré.

Non commercialement propre (NCC)

Les exportations qui ne satisfont pas aux normes de propreté commerciale sont considérées comme étant non commercialement propres. De telles exportations ne sont autorisées qu'avec la permission de la CCG.

Dans le cas d'échantillons représentant des exportations non commercialement propres dont l'expédition en partance d'un silo terminal ou de transbordement est approuvée par la Commission, le taux d'impuretés est déclaré au 0,1 % près, moins une déduction allant jusqu'à 0,2 % pour tenir compte de l'accumulation d'impuretés légères attribuables à la manutention.

Classement

À l'exportation, le seigle de l'Ouest est classé en fonction des normes et caractéristiques d'exportation. Dans les cas où il n'y a pas de caractéristiques d'exportation, appliquez les caractéristiques des grades primaires.

Facteurs déterminants des grades d'exportation

Seigle, Ouest canadien (OC)

| Nom de grade | Total des matières extractibles passant au tamis à trous ronds n° 4,5 | Matières étrangères (%) | | | | | | | | | Chauflés (%) | Germés (%) |
|--------------|---|-------------------------|-----------------|-------|-------------------------------|-------|--------------------|------------------------------|--------------|--|-----------------|---------------|
| | | Grosses graines | Folle avoine | Total | Céréales autres que le blé | Ergot | Matières minérales | | | Total, matières étrangères, y compris le blé | | |
| | | | | | | | Pierres | Total, matières minérales | Sclerotinose | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| OC n° 1 | 0,10 | 0,10 | 0,15 | 1,5 | 0,05 | 0,033 | 0,066 | 0,05 | 2,0 | 0,05 | 0,5 | |
| OC n° 2 | 0,10 | 0,15 | 0,10 | 0,20 | 3,0 | 0,20 | 0,033 | 0,10 | 5,0 | 0,35 | 2,0 | |
| OC n° 3 | 0,10 | 0,25 | 0,15 | 0,25 | 10,0 | 0,33 | 0,066 | 0,15 | 10,0 | 2,0 | 10,0 | |

6. Orge

| | |
|---|-------------|
| Définitions : classes, types et variétés | 6-3 |
| Détermination du taux d'impuretés | 6-5 |
| Procédures normales de nettoyage | 6-6 |
| Composition des impuretés | 6-7 |
| Nettoyage pour améliorer le grade | 6-8 |
| Séparation mécanique (MS) | 6-8 |
| Séparation mécanique spéciale (SMS) | 6-9 |
| Classement | 6-10 |
| Définitions importantes | 6-10 |
| Portion représentative aux fins de classement | 6-11 |
| Facteurs de classement | 6-12 |
| Altération sur pied (WEATH) | 6-12 |
| Autres céréales (OCG) | 6-12 |
| Boulettes de terre (EP) | 6-12 |
| Boulettes de terre molles (SEP) | 6-12 |
| Charbon couvert et faux charbon nu (SMUT) | 6-13 |
| Ergot (ERG) | 6-13 |
| Excréments (EXCR) | 6-14 |
| Folle avoine (WO) | 6-14 |
| Gelée (FR) | 6-14 |
| Glumes adhérentes (ADHULLS) | 6-14 |
| Grains brûlés (FBNT) | 6-15 |
| Grains cassés (BKN) | 6-15 |
| Grains chauffés (HTD) | 6-15 |
| Grains fortement mildioués | 6-15 |
| Grains fusariés (FUS MLD) | 6-16 |
| Grains germés (SPTD) | 6-16 |
| Grains minces (THIN) | 6-16 |
| Grains pelés et cassés (PLD BKN) | 6-17 |
| Grains pourris (ROT) | 6-18 |
| Grains ventrus et minces (PLMP, THIN) | 6-18 |
| Graines inséparables (INSEP SDS) | 6-19 |
| Granulés d'engrais (FERT PLTS) | 6-19 |
| Mildiou (MIL) | 6-19 |
| Odeur (ODOR) | 6-19 |
| Pierres (STNS) | 6-20 |
| Poids spécifique (TWT) | 6-20 |
| Sclérotiniose (SCL) | 6-21 |
| Semence traitée | 6-21 |
| Variétés à glumes adhérentes | 6-21 |
| Variétés inférieures (VAR) | 6-21 |

| | |
|---|-------------|
| Facteurs déterminants des grades primaires | 6-23 |
| Orge brassicole (Ouest/Est canadien) | 6-23 |
| Orge à grains nus (Ouest/Est canadien) | 6-25 |
| Orge à des fins générales (Ouest/Est canadien) | 6-27 |
| Exportations | 6-29 |
| Facteurs déterminants des grades d'exportation | 6-30 |

Définitions : classes, types et variétés

| | |
|----------------------------------|--|
| Classes | L'orge est divisée en trois classes en fonction de son utilisation finale : orge brassicole, orge à grains nus et orge destinée à des fins générales. |
| Maltage | <p>L'orge brassicole est une classe à double fin. Si la récolte ne peut être vendue à prime aux fins de maltage et de brassage, elle sert à l'alimentation animale. Chaque année, il n'y a qu'environ 20 % de la production de l'orge brassicole qui est réellement <i>sélectionnée</i> aux fins de maltage. Le restant, soit 80 % de la production, est écoulé sur le marché intérieur comme alimentation animale, ou exporté comme orge fourragère. L'orge fourragère enregistrée ne convient pas au maltage ni au brassage et peut servir seulement comme alimentation animale.</p> <p>Il y a trois grades d'orge de maltage, <i>Extra spéciale Extra et Standard</i>. L'orge sélectionnée aux fins de maltage qui ne satisfait pas aux caractéristiques d'un de ces grades est classée <i>Orge, Échantillon Extra OC/EC à deux rangs et à six rangs - « Facteur »</i>.</p> |
| Orge à grains nus | <p>L'orge à grains nus sert principalement à l'alimentation animale, surtout aux porcs, mais cette variété est également destinée à la consommation humaine. La glume des variétés d'orge à grains nus est très branlante, et elle se détache normalement durant la moisson.</p> <p>Il existe deux grades d'orge à grains nus, <i>Extra et Standard</i>. L'orge à grains nus <i>non sélectionnée</i> ne peut être attribuée un des grades d'orge standard ou destinée à des fins générales.</p> |
| Orge à des fins générales | Les grades d'orge destinée à des fins générales comprennent l'orge non sélectionnée aux fins de maltage et l'orge à grains nus qui ne satisfait pas aux caractéristiques du grade d'orge <i>Orge standard OC/EC à grains nus</i> . |
| Types | |
| Orge à deux rangs | L'épi de l'orge à deux rangs porte deux rangées de grains sur sa longueur. |
| Orge à six rangs | L'épi de l'orge à six rangs porte six rangées de grains sur sa longueur, divisées en deux groupes de trois grains chacun. |
| Orge d'autres types | <p>Dans l'orge à deux rangs, l'orge d'autres types est toute variété d'orge à six rangs.</p> <p>Dans l'orge à six rangs, l'orge d'autres types est toute variété d'orge à deux rangs.</p> |

Variétés

| | Grade | Variétés admissibles |
|----------------------------------|--|---|
| Orge brassicole | Extra spéciale et Extra OC/EC à deux rangs | Toute variété d'orge à deux rangs égale ou supérieure aux fins de maltage à Harrington |
| | Extra spéciale et extra OC/EC à six rangs | Toute variété d'orge à six rangs égale ou supérieure aux fins de maltage à B1602 |
| | Extra standard OC/EC à deux rangs ou à six rangs | Toute variété d'orge à deux rangs ou à six rangs égale ou supérieure aux fins de maltage à Harrington/B1602 |
| Orge à grains nus | Extra OC/EC à deux rangs | Toute variété d'orge à deux rangs égale ou supérieure aux variétés de référence |
| | Extra OC/EC à six rangs | Toute variété d'orge à six rangs égale ou supérieure aux variétés de référence |
| | Standard OC/EC | Toute variété de référence d'orge à grains nus acceptable |
| Orge à des fins générales | OC/EC n° 1 | Toute variété ou tout type d'orge ou toute combinaison de ceux-ci |
| | OC/EC n° 2 | Toute variété ou tout type d'orge ou toute combinaison de ceux-ci |

Variétés non enregistrées

Les variétés non enregistrées sont admissibles aux grades d'orge OC/EC n° 2 ou inférieurs.

Variétés inférieures

Une variété inférieure est toute variété du même type d'orge qui n'est pas égale à la norme variétale ni à la variété de référence.

Détermination du taux d'impuretés

Définitions

Le taux d'impuretés est déterminé au 0,1 % près.

Les impuretés sont définies dans la *Loi sur les grains du Canada* comme « matières qui, dans un lot de grains, ne correspondent pas à une norme de qualité fixée sous le régime de la présente loi pour un grade donné de ces grains, qui peuvent être extraites du lot, et qui doivent l'être, pour que celui-ci soit placé dans le grade en question ». Les impuretés sont extraites en suivant les procédures de nettoyage décrites dans la présente section du guide.

À l'arrivage, l'échantillon est désigné comme un échantillon non nettoyé ou sale. Son poids est le **poids brut** de l'échantillon. Le taux d'impuretés est calculé sur le poids brut de l'échantillon.

Les impuretés sont déterminées en deux étapes.

1. Suivez les *Procédures normales de nettoyage* pour déterminer les impuretés à l'aide du tarare Carter.
2. Suivez les procédures de *Nettoyage pour améliorer le grade*. Ce nettoyage peut être effectué à n'importe quel moment après le nettoyage normal.

Impuretés non déclarées

▲ **Important** : Les impuretés ne sont pas déclarées dans les cas suivants :

- Orge, Échantillon OC/EC - Grains brûlés,
- Orge, Échantillon - Grains récupérés,
- Orge, Échantillon OC/EC - Mélange, Semence traitée,
- Orge, Échantillon - Grains condamnés.

Procédures normales de nettoyage

▲ **Important** : Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de substances dangereuses.

1. Réglez le tarare Carter selon ce qui suit :

| | |
|--------------------------------|----------------------|
| Commande d'alimentation | n° 5 |
| Commande pneumatique | n° 6 |
| Crible | n° 6 |
| Tamis supérieur | à sarrasin n° 6 |
| Tamis du centre | à sarrasin n° 5 |
| Tamis inférieur | à trous ronds n° 4,5 |
| Nettoyeur du tamis | arrêt |

2. Divisez l'échantillon non nettoyé pour obtenir une portion représentative.
 - Les échantillons officiels devraient peser au moins 900 g.
 - Les échantillons non officiels devraient peser au moins 750 g.
3. Mettez le tarare Carter en marche.
4. Versez l'échantillon dans la trémie.
5. Après le passage de l'échantillon dans la machine, mettez le nettoyeur du tamis en marche pendant 2 à 3 secondes pour extraire les grains coincés dans le tamis.
6. Arrêtez le tarare.
7. Actionnez légèrement la tige de verrouillage du bac d'aspiration pour dégager les matières retenues par le filtre à air.

▲ **Important** : Ce sont les réglages normaux. Lorsque vous aspirez l'orge destinée à des fins générales, assurez-vous de ne pas extraire l'orge légère de l'échantillon.

Si les matières aspirées contiennent de l'orge légère :

1. Remettez les matières dans l'échantillon.
2. Réglez de nouveau le tarare Carter en mettant la commande pneumatique à un réglage inférieur pour extraire les impuretés légères seulement.
3. Passez-les de nouveau au tarare Carter.
8. Enlevez le bac d'aspiration.
9. Déterminez les impuretés en consultant la *Composition des impuretés*.

**Composition
des impuretés**

Les impuretés comprennent :

- les matières extraites par le crible n° 6;
- les matières légères extraites par aspiration;
- les matières qui sont extraites au tamis Carter à sarrasin n° 5, moins toute portion admissible à la *Séparation mécanique*;
- toutes les matières qui passent au tamis à trous ronds n° 4,5;
- un maximum de 10,0 % en poids brut de boulettes de terre molles triées à la main de l'échantillon nettoyé;
- Si les boulettes de terre molles comptent plus de 10,0 % du poids brut, les boulettes de terre molles constituent alors un facteur de classement.
- les matières extraites à la suite d'un *Nettoyage pour améliorer le grade*.

**Nettoyage
pour améliorer
le grade**

Si le grade d'un échantillon peut être amélioré en le nettoyant davantage, nettoyez-le et ajoutez les matières supplémentaires aux impuretés. Nettoyer pour améliorer le grade peut être fait à n'importe quel moment suivant le nettoyage normal.

1. À la suite du nettoyage normal, examinez les matières à extraire et choisissez l'équipement en fonction de ces matières. Voir la liste d'équipement au tableau *Nettoyage pour améliorer le grade—Orge*.
2. Tamisez l'échantillon à la main, ou passez l'échantillon au tarare Carter, selon les matières.

▲ Important : Lorsque vous utilisez un tamis manuel, déplacez le tamis de gauche à droite 30 fois, en faisant un mouvement de tamisage. Une fois représente un mouvement complet du centre, vers un côté, vers l'autre côté, et de retour au centre. La distance totale de gauche à droite est de 20 cm, ou environ 8 po.

3. Pesez les impuretés supplémentaires et ajoutez-les aux impuretés initiales.

Nettoyage pour améliorer le grade—Orge

| Matières à extraire | Équipement | Incidence sur la composition des impuretés |
|--|--|--|
| Barbes attachées | <ul style="list-style-type: none"> Frottement des mains Tarare Carter pour l'aspiration. | <ul style="list-style-type: none"> Enlève les barbes. Sépare les barbes détachées de l'échantillon d'analyse. Les barbes enlevées sont comprises dans les impuretés. |
| Charbon couvert et faux charbon nu | Tarare Carter, en réglant selon les <i>Procédures normales de nettoyage</i> , mais en mettant la commande pneumatique à la position n° 7 | <p>Si le pourcentage en poids des matières extraites est</p> <ul style="list-style-type: none"> inférieur à 2,0 % du poids brut de l'échantillon, ajoutez-les aux impuretés; de 2,0 % ou plus du poids brut de l'échantillon, envoyez l'échantillon à l'inspecteur en chef des grains aux fins d'examen. |
| Folle avoine, orge échaudée et ray-grass | Tamis manuel métallique n° 9 x 9 | Dans le cas d'orge brassicole et d'orge extra à grains nus, la folle avoine, l'orge échaudée et le ray-grass au-dessus de la tolérance du grade est comprise dans les impuretés. |
| Grosses graines | Tamis manuel à sarrasin n° 6 | <p>Les grosses graines sont :</p> <ul style="list-style-type: none"> les graines qui ne passent pas au tamis à trous ronds n° 4,5; les grains autres que les céréales, tels que les pois, les haricots, le maïs, le lin et le sarrasin cultivé; l'herbe à poux et le sarrasin de Tartarie. |

Séparation mécanique (MS)

La séparation mécanique est définie dans le Règlement et s'applique au lin dans l'orge, selon ce que prescrit l'annexe XIII. Elle n'est exigée qu'aux silos terminaux agréés, quoiqu'il est possible de le faire à d'autres silos. La procédure ne s'applique pas à l'orge classée dans l'Est canadien.

La séparation mécanique doit être faite sur la graine de lin dans les échantillons d'orge si les deux conditions suivantes existent :

- Les impuretés extraites contiennent plus de 6 % de la graine de lin, selon le poids brut de l'échantillon.
- La graine de lin extraite répond aux exigences d'un grade autre que le grade des criblures, après l'avoir nettoyé en suivant les procédures approuvées.

De plus,

- Les impuretés extraites par séparation mécanique sont ajoutées au total des impuretés.
- Les séparations mécaniques sont inscrites par grade.
- Les séparations mécaniques sont déclarées au 0,1 % près.

**Séparation
mécanique
spéciale (SMS)**

La séparation mécanique spéciale n'est effectuée que sur les échantillons officiels et seulement dans les cas où les deux conditions suivantes s'appliquent :

- un expéditeur demande le nettoyage spécial d'une wagonnée de grain qui n'est pas prévu dans le Règlement;
- le directeur du silo terminal est d'accord avec cette demande-là.

Procédure

1. Analysez l'échantillon officiel.
2. Inscrivez les informations suivantes s'appliquant à chaque séparation dans les documents d'inspection :
 - le pourcentage en poids brut au 0,1 % près et le grade de l'orge;
 - le pourcentage en poids brut au 0,1 % près et le grade de chaque grain extrait par SMS;
 - le pourcentage des impuretés, qui comprend toutes les matières autres que les grains extraits par SMS.

Par exemple

85,0 % d'orge OC n° 1;
9,4 % de canola CAN n° 1;
5,6 % d'impuretés.

Classement

Définitions importantes

Poids net de l'échantillon

Après le nettoyage et l'extraction des impuretés, l'échantillon est considéré comme l'échantillon nettoyé. Son poids est le poids net de l'échantillon. Les pourcentages en poids aux fins de classement se rapportent aux pourcentages de l'échantillon nettoyé, ou le poids net.

Compte des grains (G)

Le compte des grains est le nombre de morceaux de la grosseur d'un grain dans un échantillon de 500 g.

- Pour effectuer le compte des grains, vous devez séparer 500 g de l'échantillon nettoyé.
- Tout le classement est fait sur des portions représentatives obtenues de l'échantillon nettoyé à l'aide d'un diviseur de type Boemer.

Substances dangereuses dans les échantillons

Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de substances dangereuses. La définition de substances dangereuses que renferme le Règlement les identifie comme « tout pesticide, herbicide ou produit déshydratant ».

Portion représentative aux fins de classement

Tout le classement est fait sur des portions représentatives obtenues de l'échantillon nettoyé à l'aide d'un diviseur de type Boemer.

| Lorsque la concentration du facteur de classement est . . | Utilisez alors une . . . |
|---|---|
| faible | portion de taille optimum |
| élevée | portion de taille minimum ou plus (n'utilisez pas une portion inférieure). |

Les valeurs que renferme le tableau suivant représentent la gamme des portions d'échantillons recommandées aux fins de classement.

Portion représentative de l'orge aux fins de classement, en grammes

| Facteur de classement | Minimum | Optimum | Exportation |
|---|-----------------------|-----------------------|-----------------------|
| Altération sur pied | échantillon d'analyse | échantillon d'analyse | échantillon d'analyse |
| Autres céréales | 50 | 100 | 250 |
| Boulettes de terre molles | 250 | 500 | 500 |
| Charbon couvert et faux charbon nu | échantillon d'analyse | échantillon d'analyse | échantillon d'analyse |
| Ergot | 500 | 1000 | 1000 |
| Excréments | échantillon d'analyse | échantillon d'analyse | échantillon d'analyse |
| Folle avoine | 50 | 100 | 250 |
| Gelée | 25 | 100 | 100 |
| Glumes adhérees | 100 | 250 | 250 |
| Grains brûlés | 500 | échantillon d'analyse | échantillon d'analyse |
| Grains cassés | 25 | 50 | 50 |
| Grains chauffés | 25 | 100 | 100 |
| Grains fortement mildiousés | 50 | 100 | 100 |
| Grains fusariés | 25 | 100 | 100 |
| Grains germés | 25 | 25 | 25 |
| Grains pelés et cassés | 50 | 100 | 100 |
| Grains pourris | 50 | 250 | 100 |
| Grains ventrus et minces | 250 | 250 | 250 |
| Graines inséparables | 100 | échantillon d'analyse | échantillon d'analyse |
| Odeur | échantillon d'analyse | échantillon d'analyse | échantillon d'analyse |
| Pierres | 250 | 500 | 1000 |
| Sclérotiniose | 500 | 1000 | 1000 |
| Semence traitée | échantillon d'analyse | échantillon d'analyse | échantillon d'analyse |
| Variétés à glumes adhérees | 50 | 100 | 250 |
| Variétés inférieures | 10 | 10 | 10 |

Facteurs de classement

Altération sur pied (WEATH)

Les grains tachés par les intempéries sont décolorés par altération, étant alors d'un jaune très foncé ou d'un brun pâle.

Les grains fortement abîmés par les intempéries sont fortement décolorés. Ils pourraient être d'un brun foncé, fortement tachés ou nettement délavés, et ils peuvent également être mildiousés. Tenez compte du nombre de grains atteints et l'état de ces grains au moment où vous déterminez la couleur générale de l'échantillon.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—échantillon
d'analyse

Optimum—échantillon
d'analyse

Exportation—échantillon
d'analyse

Autres céréales (OCG)

Les autres céréales dans l'orge comprennent le blé, le seigle, l'avoine ou le triticale qui restent dans l'échantillon nettoyé.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—50 g

Optimum—100 g

Exportation—250 g

Boulettes de terre (EP)

- Les boulettes de terre dures sont les boulettes qui ne s'effritent pas sous pression. Voir *Pierres*.
- Les boulettes de terre molles sont les boulettes qui s'effritent sous pression. Voir *Boulettes de terre molles*.

Boulettes de terre molles (SEP)

Les boulettes de terre molles sont

- les boulettes qui s'effritent en poussières fines sous pression légère exercée par un doigt seulement – si elles ne s'effritent pas, elles sont considérées comme des *Pierres*;
- toutes les matières non toxiques de consistance semblable.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum— 250 g

Optimum— 500 g

Exportation— 500 g

Procédures

1. Triez à la main les boulettes de terre molles d'une portion représentative de l'échantillon nettoyé.
2. Si les boulettes de terre molles comptent 10 % ou moins de l'échantillon en poids brut, elles sont extraites comme impuretés. Voir *Composition des imputetés*.
3. Si les boulettes de terre molles comptent plus de 10 % de l'échantillon en poids brut, elles constituent un facteur de classement.
4. Si les boulettes de terre sont le facteur déterminant du grade, classez alors l'échantillon comme *Orge, Échantillon OC/EC/Can - Mélange*.

Charbon couvert et faux charbon nu (SMUT)

Aucune tolérance numérique ne s'applique au charbon. Au moment de considérer le charbon comme facteur de classement, tenez compte

- de l'ampleur des marques de charbon sur les grains;
- du nombre de morceaux couverts de charbon qui restent dans l'échantillon nettoyé.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—échantillon
d'analyse

Optimum—échantillon
d'analyse

Exportation—échantillon
d'analyse

| Si l'échantillon . . . | Le grade est alors . . . | | |
|--|---|--|-----------------------------------|
| | Orge brassicole | Orge à grains nus | Orge à des fins générales |
| contient environ 5G de charbon couvert et aucun grain marqué | Orge extra OC/EC à deux rangs ou à six rangs | Orge standard à grains nus OC/EC | Orge OC/EC n° 1 |
| contient de nombreux morceaux de charbon couvert et de grains marqués de charbon | Orge extra standard à deux rangs ou à six rangs | Orge à grains nus, Échantillon OC/EC - Charbon | Orge OC/EC n° 2 |
| est fortement contaminé | Orge, Échantillon OC/EC à deux rangs ou à six rangs - Charbon | Orge à grains nus - Échantillon OC/EC - | Orge, Échantillon OC/EC - Charbon |

Ergot (ERG)

L'ergot est la maladie des plantes qui produit des champignons allongés dont l'extérieur est de coloration noir violacé, l'intérieur, d'un blanc violacé à blanc nuancé, et la texture de la surface, relativement lisse.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—500 g

Optimum—1000 g

Exportation—1000 g

Procédures

Dans le cas de grades d'orge à grains nus *EC* et *OC*

- Si le nombre de grains ergotés n'est pas excessif, déterminez le compte de grains.
- Si le compte de grains ergotés est excessif, déterminez le poids de l'ergot comme pourcentage du poids net de l'échantillon.

Dans le cas de tous les autres grades *OC*

Déterminez le poids des grains ergotés comme pourcentage du poids net de l'échantillon.

**Excrétions
(EXCR)**

▲ **Important** : Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence d'excrétions.

Portion représentative aux fins d'analyseMinimum—échantillon
d'analyseOptimum—échantillon
d'analyseExportation—échantillon
d'analyse**Folle avoine
(WO)**

La folle avoine est une mauvaise herbe graminée annuelle. La couleur des grains de la folle avoine peut varier, allant de blanche à noire. Ses grains sont normalement plus étroits que ceux de l'avoine cultivée, et ils ont à la base une cicatrice oblique, circulaire et déprimée, que l'on appelle parfois une *cicatrice circulaire*, et une barbe courbée et spiralée.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—50 g

Optimum—100 g

Exportation—250 g

Gelée (FR)

Dans le cas des variétés avec glumes—Les grains gelés ont le dos nettement encoché, et la glume est normalement branlante. Les grains qui sont légèrement ridés à la suite d'une gelée ne sont pas considérés comme étant atteints par la gelée.

Dans le cas des variétés à grains nus—Les grains gelés sont fortement ridés et les endospermes sont translucides.

▲ **Important** : Déterminez d'abord les grains gelés et les *Grains pelés et cassés*. Procédez ensuite au calibrage de l'échantillon. Le processus de calibrage tend à peler les grains.

Portion représentation aux fins d'analyse

Minimum—25 g

Optimum—100 g

Exportation—100 g

Procédures - Grades d'orge brassicole et d'orge à grains nus

1. Utilisez une portion représentative d'au moins 25 g de l'échantillon nettoyé.
2. Déterminez le pourcentage des grains gelés.

**Glumes
adhérées
(ADHULLS)**

Dans le cas d'orge standard à grains nus seulement. Les glumes adhérentes se rapportent aux glumes des grains des variétés d'orge à grains nus qui n'ont pas été enlevées durant la moisson. Voir *Variétés à glumes adhérentes*.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g

Optimum—250 g

Exportation—250 g

| | | | |
|--|--|--------------------------------------|--|
| Grains brûlés (FBNT) | Les grains carbonisés ou roussis par le feu sont considérés comme étant brûlés. Une coupe transversale d'un grain brûlé ressemble au charbon et comporte plusieurs alvéoles. Ces alvéoles font que le grain a un poids réduit et s'effrite facilement sous pression. | | |
| Portion représentative aux fins d'analyse | | | |
| Minimum—500 g | Optimum—échantillon d'analyse | Exportation—échantillon d'analyse | |
| <hr/> | | | |
| Grains cassés (BKN) | Dans le cas des grades d'orge à grains nus et d'orge destinée à des fins générales —Les grains cassés sont les morceaux de grains dont la grosseur est inférieure aux trois quarts d'un grain entier et les grains dont le germe est arraché. | | |
| | Dans le cas des grades d'orge brassicole sélectionnée —voir <i>Grains pelés et cassés</i> . | | |
| Portion représentative aux fins d'analyse | | | |
| Minimum—25 g | Optimum—50 g | Exportation—50 g | |
| <hr/> | | | |
| Grains chauffés (HTD) | Les grains chauffés ont la couleur ou l'odeur caractéristique du grain qui s'est détérioré durant l'entreposage ou qui a été endommagé par séchage artificiel. La glume qui recouvre le germe des grains chauffés paraît souvent décolorée, passant à un brun doré. | | |
| Portion perlée représentative aux fins d'analyse | | | |
| Minimum—25 g | Optimum—100 g | Exportation—100 g | |
| Procédure | | | |
| La portion représentative de l'échantillon nettoyé est passée à la machine à perler l'orge pour une période allant jusqu'à 10 secondes. Lorsque les grains d'orge sont dépouillés de leur glume par perlage, le germe paraît rouge ou brun. L'importance accrue des dommages entraîne une décoloration rougeâtre plus répandue du grain perlé. | | | |
| <hr/> | | | |
| Grains fortement mildiousés | Les grains fortement mildiousés se rapportent au grains fortement noircis par le mildiou. Voir <i>Mildiou</i> . Comptez les grains fortement mildiousés en combinaison avec les grains chauffés et pourris. | | |
| Portion représentative aux fins d'analyse | | | |
| Minimum—50 g | Optimum—100 g | Exportation—100 g | |

**Grains fusariés
(FUS MLD)**

Les grains d'orge fusariés sont décolorés par des incrustations roses, orange ou noires de moisissure provoquée par la fusariose. Au grossissement, les incrustations noires semblent être soulevées au-dessus de la surface du grain et sont entourées d'une moisissure blanche. Les incrustations noires peuvent être enlevées par grattement.

Il faut faire appel à votre jugement lorsque vous identifiez les grains atteints d'une moisissure provoquée par la fusariose. Seuls les grains répondant à cette description doivent être désignés comme étant fusariés.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—25 g

Optimum—100 g

Exportation—100 g

Procédure

Confirmez la présence d'une moisissure provoquée par la fusariose en utilisant une lentille de grossissement 10.

**Grains germés
(SPTD)**

Les grains germés démontrent visiblement des traces d'une germination.

Procédures à suivre pour les grades d'orge brassicole

1. Prélevez une portion représentative d'au moins 25 grammes.
2. Passez l'échantillon à la machine à perler pendant deux à trois secondes.
3. Analysez l'échantillon légèrement perlé pour détecter la présence d'une germination.

Grades d'orge destinée à des fins générales

Analysez sans effectuer le perlage.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—25 g

Optimum—25 g

Exportation—25 g

**Grains minces
(THIN)**

Le calibrage est le processus par lequel le pourcentage en poids des grains minces est déterminé. Pour effectuer le calibrage de l'orge brassicole, voir *Grains ventrus et minces*.

Les grains minces sont les grains qui passent au tamis à fentes n° 5. Ils constituent un facteur de classement pour l'orge brassicole et l'orge à grains nus.

▲ **Important :** Déterminez d'abord le nombre de grains gelés et de grains pelés et cassés. Procédez ensuite au calibrage de l'échantillon. Le calibrage tend à peler les grains.

Dans le cas des grades d'orge à grains nus—L'aspect général de l'échantillon et les facteurs autres que son calibre sont considérés au moment du classement. Il faut accorder le bénéfice du doute en classant des échantillons qui sont évidemment sains mais qui répondent difficilement aux critères du calibre.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—250 g

Optimum—250 g

Exportation—250 g

Procédures

1. Obtenez une portion représentative d'au moins 250 grammes de l'échantillon nettoyé.
2. Réglez le tarare Carter selon ce qui suit :

| | |
|--------------------------------|---------------|
| Commande d'alimentation | n° 5 |
| Commande pneumatique | arrêt |
| Crible | aucun |
| Tamis supérieur | aucun |
| Tamis du centre | à fentes n° 5 |
| Tamis inférieur | plateau vide |
| Nettoyeur du tamis | arrêt |

3. Passez la portion représentative une fois au tarare Carter.
4. Lorsque la masse de l'échantillon est passée aux tamis, actionnez le nettoyeur du tamis de cinq oscillations seulement pour dégager les grains coincés.

▲ **Important** : Ne tapez pas sur les tamis pour dégager les grains coincés.

5. Pesez les grains minces qui passent au tamis à fentes n° 5.

Grains pelés et cassés (PLD BKN)

Les **grains pelés** se caractérisent par au moins un des facteurs suivants :

- un tiers ou plus de la glume est enlevé, y compris les grains d'orge à grains nus;
- le germe est entièrement exposé;
- la glume est fortement effilée ou brisée au-dessus du germe, sans évidence de germination;
- la glume est enlevée le long des deux côtés.

Les **grains cassés** sont les morceaux de grains dont la grosseur est inférieure aux trois quarts d'un grain entier et les grains dont le germe est arraché.

▲ **Important** : Déterminez d'abord les grains gelés et les grains pelés et cassés. Procédez ensuite au calibrage de l'échantillon. Le calibrage tend à peler les grains.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—50 g

Optimum—100 g

Exportation—100 g

**Grains pourris
(ROT KRNL)**

Les grains pourris sont décolorés, gonflés, mous et spongieux par suite d'une décomposition provoquée par des champignons ou des bactéries. Comptez les grains pourris en combinaison avec les grains fortement mildiousés et chauffés.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—50 g

Optimum—250 g

Exportation—100 g

**Grains ventrus
et minces
(PLMP, THIN)**

Le calibrage est le processus utilisé pour déterminer les grains ventrus et minces.

- Les **grains ventrus** sont les grains qui ne passent pas au tamis à fentes n° 6 ou qui y restent coincés. Ces grains constituent un facteur de classement s'appliquant à l'orge brassicole seulement.
- Les **grains minces** sont les grains qui passent au tamis à fentes n° 5. Ces grains constituent un facteur de classement s'appliquant à l'orge brassicole et à l'orge à grains nus.

▲ **Important** : Déterminez d'abord le nombre de grains gelés et de grains pelés et cassés. Procédez ensuite au calibrage de l'échantillon. Le calibrage tend à peler les grains.

Procédures de calibrage

1. En utilisant un diviseur de type Boerner, obtenez une portion représentative d'au moins 250 grammes de l'échantillon nettoyé.
2. Réglez le tarare Carter selon ce qui suit :

| | |
|--------------------------------|---------------|
| Commande d'alimentation | n° 5 |
| Commande pneumatique | arrêt |
| Crible | aucun |
| Tamis supérieur | à fentes n° 6 |
| Tamis du centre | à fentes n° 5 |
| Tamis inférieur | plateau vide |
| Nettoyeur du tamis | arrêt |

3. Passez la portion représentative une fois au tarare Carter.
4. Dès que la masse de l'échantillon est passée aux tamis, actionnez le nettoyeur du tamis de cinq oscillations seulement pour dégager les grains coincés.

▲ **Important** : Il ne faut pas taper sur les tamis pour dégager les grains coincés.

5. Retirez chaque tamis de l'appareil avec soin.

6. Dégagez les grains coincés de chaque tamis et ajoutez-les à l'orge qui a passé à ce tamis.
7. Pesez séparément
 - les grains ventrus coincés ou sur le tamis à fentes n° 6;
 - les grains minces passant au tamis à fentes n° 5.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—250 g

Optimum—250 g

Exportation—250 g

Graines inséparables (INSEP SDS)

Les graines inséparables sont les grosses graines qui ne sont pas extraites par nettoyage. Il s'agit normalement de grosses graines. Voir *Glossaire*.

Portion représentative aux fins d'analyse**—grades d'orge brassicole et d'orge à grains nus**

Minimum—100 g

Optimum—échantillon
d'analyseExportation—échantillon
d'analyse**Portion représentative aux fins d'analyse****—grade d'orge à des fins générales**

Minimum—100 g

Optimum—100 g

Exportation—100 g

Procédures

- Déterminez comme impuretés si elles sont extraites par *Nettoyage pour améliorer le grade*.
- Les grades d'orge brassicole et d'orge à grains nus ne peuvent contenir des grosses graines oléagineuses telles que les graines de tournesol, les graines de carthame ou les graines de soja.

Granulés d'engrais (FERT PLTS)

- Les granulés d'engrais durs sont les granulés qui ne s'effritent pas sous pression. Voir *Pierres*. Un granulé est une pierre.
- Les granulés d'engrais mous sont les granulés qui s'effritent sous pression. Voir *Boulettes de terre molles*.

Mildiou (MIL)

Le mildiou est la condition fongique qui se développe dans le grain non battu, normalement lorsqu'il y a excès d'humidité. Les grains atteints sont de couleur grisâtre et leur qualité est amoindrie. Il faut tenir compte du nombre de grains atteints et de l'ampleur des dégâts au moment de l'évaluation. Voir *Grains fortement mildioués*.

Odeur (ODOR)

- Aucune tolérance numérique ne s'applique à l'odeur. Tenez compte
- de la qualité fondamentale de l'échantillon,
 - du type et de l'intensité de l'odeur,
 - de la présence de résidus visibles provoquant l'odeur.

Portion représentative aux fins d'analyseMinimum—échantillon
d'analyseOptimum—échantillon
d'analyseExportation—échantillon
d'analyse

| Si l'odeur est le facteur déterminant du grade et qu'il y a ... | Le grade est alors ... |
|---|--|
| une odeur nettement désagréable, autre que celle d'échauffement ou de brûlé, qui n'est pas associée à la qualité du grain | <i>Orge extra standard à deux rangs ou à six rangs OC/EC</i> <i>Orge à grains nus, Échantillon OC/EC - Odeur</i> <i>Orge, Échantillon OC/EC - Odeur</i> |
| une odeur distincte d'échauffement | <i>Orge extra standard à deux rangs ou à six rangs OC/EC</i> <i>Orge à grains nus, Échantillon OC/EC - Grains chauffés</i> <i>Orge, Échantillon OC/EC - Chauffés</i> |
| une odeur distincte de brûlé | <i>Orge extra standard à deux ou à six rangs OC/EC</i> <i>Orge à grains nus, Échantillon OC/EC - Grains brûlés</i> <i>Orge, Échantillon OC/EC - Grains brûlés</i> |

Pierres (STNS)

Les pierres se rapportent au schiste dur, au charbon, aux boulettes de terre dures, aux granulés d'engrais durs et à toutes les autres matières non toxiques de consistance semblable.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—250 g

Optimum—500 g

Exportation—1000 g

Procédures

Dans le cas des grades d'orge *EC* et *OC* à grains nus

- Si le nombre de pierres n'est pas excessif, déterminez le compte de grains.
- Si le compte de pierres est excessif, déterminez le poids des pierres comme pourcentage du poids net de l'échantillon.

Dans le cas de tous les autres grades *OC*

- Déterminez le poids des pierres comme pourcentage du poids net de l'échantillon.

Poids spécifique (TWT)

Si un échantillon d'orge contient des grains auxquels la barbe est attachée, ce qui réduit le poids spécifique et influe sur le grade, les grains sont frottés pour en enlever la barbe. Les barbes détachées sont extraites des échantillons par tamisage ou par aspiration et sont comprises dans les impuretés.

Sclérotiniose (SCL)

La sclérotiniose est le champignon qui produit des masses dures de tissu fongique, dont la taille et la forme varient, que l'on appelle les *sclérotés*. L'extérieur de ces masses est d'un noir foncé, l'intérieur, d'un blanc pur, et la texture de la surface, grossière.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—500 g

Optimum—1000 g

Exportation—1000 g

Semence traitée

▲ **Important:** Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de semences traitées.

La semence traitée est du grain qui a été dénaturé délibérément avec un produit chimique agricole à des fins agronomiques. Ces enrobages de la graine contiennent aussi un colorant pour rendre le grain traité visuellement apparent à un inspecteur de grains. La couleur varie en fonction du type de traitement et du type de grain. Les normes canadiennes actuelles des couleurs servant au traitement des semences des céréales et du canola contre les pesticides sont d'un rose/rouge et d'un bleu layette respectivement. Les enrobages ou les taches peuvent avoir un aspect gras ou poudreux, et il peut y avoir des petites taches sur la surface ou encore, elle pourrait être entièrement recouverte.

Portion représentative aux fins d'analyseMinimum—échantillon
d'analyseOptimum—échantillon
d'analyseExportation—échantillon
d'analyse**Procédures**

1. Si l'échantillon révèle la présence de semences traitées, identifiez-le comme *Orge retenue, soupçonne semence traitée*.
2. Envoyez l'échantillon à l'inspecteur en chef des grains.
3. Dès que le Laboratoire de recherches sur les grains de la Commission canadienne des grains vous transmet les résultats confirmant les semences traitées, attribuez le grade pertinent *Orge, Échantillon condamné ou Orge, Échantillon OC/EC/CAN - Mélange, semence traitée*.

Variétés à glumes adhérentes

Dans le cas d'orge extra à grains nus—les variétés à glumes adhérentes sont considérées comme *Autres céréales*.

Dans le cas d'orge standard à grains nus—les variétés à glumes adhérentes comprennent tous les grains des variétés à grains vêtus.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—50 g

Optimum—100 g

Exportation—250 g

**Variétés
inférieures
(INF VAR)**

Une variété inférieure est toute variété du même type d'orge qui n'est pas égale à la variété standard ou à la variété de référence.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—10 g

Optimum—10 g

Exportation—10 g

Procédure

1. Déterminez le pourcentage en poids des variétés inférieures dans un échantillon.
2. Inscrivez le pourcentage comme remarque.

Facteurs déterminants des grades primaires

Orge brassicole, Ouest/Est canadien (OC/EC)

| Nom de grade | *Poids spécifique minimum, kg/hL (g/0,5 litre) | *Variété | *Condition | Domages (%) | | | | | | Autres types (%) |
|--|--|--|--|---------------|---------------|----------|--|-----------------|---------------|------------------|
| | | | | Brûlés | Gelée | Fusariés | Chauffés, pourris et fortement mildioués | Pelés et cassés | Germés | |
| Extra spéciale OC/EC à deux rangs | 63,0 (303) | Toute variété d'orge à deux rangs égale ou supérieure à Harrington aux fins de maltage | Raisonnablement saine, passablement bien mûrie, peut être modérément tachée par les intempéries mais non fortement décolorée | Aucun | 0,2 | Aucun | Aucun | 4,0 | Aucun | 1,0 |
| Extra spéciale OC/EC à six rangs | 62,0 (298) | Toute variété d'orge à six rangs égale ou supérieure à B1602 aux fins de maltage | Raisonnablement saine, passablement bien mûrie, peut être modérément tachée par les intempéries mais non fortement décolorée | Aucun | 0,2 | Aucun | Aucun | 4,0 | Aucun | 1,0 |
| Extra OC/EC à deux rangs | 61,0 (293) | Toute variété d'orge à deux rangs égale ou supérieure à Harrington aux fins de maltage | Passablement saine, peut être légèrement immature et modérément tachée par les intempéries ou décolorée | Aucun | 1,0 | 0,2 | Aucun | 6,0 | 0,5 | 3,0 |
| Extra OC/EC à six rangs | 60,0 (288) | Toute variété d'orge à six rangs égale ou supérieure à B1602 aux fins de maltage | Passablement saine, peut être légèrement immature et modérément tachée par les intempéries ou décolorée | Aucun | 1,0 | 0,2 | Aucun | 6,0 | 0,5 | 3,0 |
| Extra standard à deux rangs ou à six rangs OC/EC | Aucun minimum | Toute variété d'orge à deux ou à six rangs égale ou supérieure à Harrington ou B1602 aux fins de maltage | Exclue des autres grades d'orge brassicole en raison de taches par les intempéries ou d'une décoloration | Aucune limite | Aucune limite | 0,2 | Aucune limite | Aucune limite | Aucune limite | Aucune limite |

* Défini dans le Règlement sur les grains du Canada

Orge brassicole, Ouest/Est canadien (OC/EC), suite

| Nom de grade | Calibrage (%) | | Matières étrangères (%) | | | | | | | | | |
|--|------------------|------------------|-------------------------|-------|------------|--|---------------------|------------------|------------------|----|------------------|------------------|
| | | | Ergot | | Excrétions | *Graines inséparables Environ 0,2 %, mais sera exempté de grosses graines oléagineuses | *Autres céréales | Sclérotinoïse | Pierres | | *Folle avoine | *Total |
| | Ventrus | Minces | OC | EC | | | | | OC | EC | | |
| Extra spéciale OC/EC à deux rangs | 85,0 | 3,0 | Aucun | Aucun | 0,01 | Environ 0,2 %, mais sera exempté de grosses graines oléagineuses | 1,0 | 0,01 | 0,02 | 2G | 0,2 | 1,0 |
| Extra spéciale OC/EC à six rangs | 75,0 | 4,0 | Aucun | Aucun | 0,01 | Environ 0,2 %, mais sera exempté de grosses graines oléagineuses | 1,0 | 0,01 | 0,02 | 2G | 0,2 | 1,0 |
| Extra OC/EC à deux rangs | 80,0 | 3,0 | 0,025 | 1G | 0,01 | Environ 0,2 %, mais sera exempté de grosses graines oléagineuses | 1,0 | 0,01 | 0,02 | 2G | 0,5 | 1,5 |
| Extra OC/EC à six rangs | 70,0 | 4,0 | 0,025 | 1G | 0,01 | Environ 0,2 %, mais sera exempté de grosses graines oléagineuses | 1,0 | 0,01 | 0,02 | 2G | 0,5 | 1,5 |
| Extra standard à deux rangs ou à six rangs OC/EC | Aucune limite | Aucune limite | Aucune limite | | 0,01 | Environ 0,2 %, mais sera exempté de grosses graines oléagineuses | Aucune limite | Aucune limite | Aucune limite | | Aucune limite | Aucune limite |

* Défini dans le Règlement sur les grains du Canada

G Nombre de morceaux de la grosseur d'un grain par 500 g

Orge à grains nus, Ouest/Est canadien (OC/EC)

| Nom de grade | *Poids spécifique minimum kg/hL (g/0,5 L) | *Variété | *Condition | *Variétés avec glumes adhérentes (%) | *Autres variétés d'orge à grains nus (%) | *Glumes adhérentes (%) | Dommages (%) | | | |
|--|--|--|--|--|---|----------------------------------|----------------------------------|--|--|---|
| | | | | | | | Cassés | Brûlés | Atteints par la gelée | Chauffés, pourris et fortement maladeux |
| Extra à grains nus OC/EC à deux rangs | 75,0 (360) | Toute variété d'orge à grains nus à deux rangs égale ou supérieure aux variétés de référence | Passablement saine, peut être légèrement immature et modérément tachée par les intempéries ou décolorée | Considérés comme autres céréales | 5,0 | 5,0 | 4,0 | Aucun | 2,0 | 0,2 |
| Extra à grains nus OC/EC à six rangs | 74,0 (355) | Toute variété d'orge à grains nus à six rangs égale ou supérieure aux variétés de référence | Passablement saine, peut être légèrement immature et modérément tachée par les intempéries ou décolorée | Considérés comme autres céréales | 5,0 | 5,0 | 4,0 | Aucun | 2,0 | 0,2 |
| Standard à grains nus OC/EC | 72,0 (346) | Toute variété de référence d'orge à grains nus acceptable | Atteinte par la gelée, tachée par les intempéries ou autrement endommagée mais sera d'un goût raisonnablement agréable | 15,0 | Aucune limite | 15,0 | 15,0 | Aucun | Aucune limite | 0,5 |
| Si les caract. de l'orge standard ne sont pas satisfaites, classez | Orge, Echantillon OC/EC - Poids léger | | | -Jusqu'à 50 % : Orge à grains nus, Echantillon OC/EC | Orge, Echantillon OC/EC - Glumes adhérentes | Orge, Echantillon OC/EC - Cassés | Orge, Echantillon OC/EC - Brûlés | Orge à grains nus, Echantillon OC/EC - Grains chauffés | Orge à grains nus, Echantillon OC/EC - Grains germés | |

* Défini dans le Règlement sur les grains du Canada
G Nombre de morceaux de la grosseur d'un grain par 500 g

Orge à grains nus, Ouest/Est canadien (OC/EC), suite

| Nom de grade | Matières étrangères (%) | | | | | | |
|--|-------------------------|---|---|--|--|--|---|
| | Calibrage (%) | Ergot | Excretions | *Graines inséparables | *Autres céréales | Sclerotiniose | Pierres |
| Minces | | | | | | | |
| Extra à grains nus OC/EC à deux rangs | 5,0 | 3G | 0,01 | Environ 0,2 %, mais sera exemple de grosses graines oléagineuses | 1,0 | 0,01 | 2G |
| Extra à grains nus OC/EC à six rangs | 5,0 | 3G | 0,01 | Environ 0,2 %, mais sera exemple de grosses graines oléagineuses | 1,0 | 0,01 | 2G |
| Standard à grains nus OC/EC | Aucune limite | 0,05 | 0,02 | Environ 0,2 | 3,0 | 0,01 | 5G |
| Si les caract. de l'orge standard ne sont pas satisfaites, classez | | Orge à grains nus, Echantillon OC/EC - Ergot | Orge à grains nus, Echantillon OC/EC - Excretions | Orge à grains nus, Echantillon OC/EC - Mélange | 50 % ou moins ; Grain mélangé, Orge OC/EC | Orge à grains nus, Echantillon OC/EC - Mélange | 2,5 % ou moins : Orge, Rejetée (grade OC) - Pierres ou Orge à grains nus, Echantillon EC - Pierres. Plus de 2,5 % : Orge, Echantillon - Grains récupérés |
| | | | | | | | 50 % ou moins : Grain mélangé, Orge, OC/EC |
| | | | | | | | 50 % ou moins : Grain mélangé, Orge, OC/EC |

* Défini dans le Règlement sur les grains du Canada

G Nombre de morceaux de la grosseur d'un grain par 500 g

Orge à des fins générales, Ouest/Est canadien (OC/EC)

| Nom de grade | *Poids spécifique minimum kg/hL (g/0,5 litre) | | *Variété | *Condition | Dommages (%) | | | | | |
|--|--|---|---|---|---|---|----------------------------|---|--|---|
| | OC | EC | | | Cassés | Brûlés | Atteint par la gelée | Fusariés | Chauffés, pourris, fortement mildiousés | Germés |
| OC/EC n° 1 | 63,0 (303) | 60,0 (288) | Toute variété ou tout type d'orge ou toute combinaison de ceux-ci | Atteinte par la gelée, tachée par les intempéries ou autrement endommagée, mais d'un goût raisonnablement agréable | 15,0 | Aucun | Aucune limite | 1,0 | 1,0 | 10,0 |
| OC/EC n° 2 | 57,0 (274) | 54,0 (260) | Toute variété ou tout type d'orge ou toute combinaison de ceux-ci | Exclue des autres grades d'orge en raison du poids spécifique ou de grains immatures ou fortement endommagés, mais d'un goût passablement agréable | 25,0 | 0,5 | | 1,0 | 10,0 | 20,0 |
| Si les caract. de l'orge n° 2 ne sont pas satisfaites, classez | Orge, Echantillon OC - Poids léger | Orge, Echantillon EC - Poids léger | | | Orge, Echantillon OC/EC - Cassés | Orge, Echantillon OC/EC - Brûlés | | Orge, Echantillon OC/EC - Fusariés | Orge, Echantillon OC/EC - Chauffés | Orge, Echantillon OC/EC - Germés |

* Défini dans le Règlement sur les grains du Canada

Orge à des fins générales, Ouest/Est canadien (OC/EC), suite

| Nom de grade | Calibrage (%) | | Matières étrangères (%) | | | | | | | | |
|--|------------------|------------------|--|---|--|--|--|--|---|---|---|
| | Ventrus | Minces | Ergot | Excréments | *Graines inséparables | *Autres céréales | Sclerotiniose | Pierres | | *Folle avoine | *Total matières étrangères |
| | | | | | | | | OC | EC | | |
| OC/EC n° 1 | Aucune limite | Aucune limite | 0,05 | 0,02 | Environ 0,2 | 2,5 | 0,01 | 0,15 | 5G | 1,0 | 2,5 |
| OC/EC n° 2 | | | 0,10 | 0,02 | Environ 0,2 | 8,0 | 0,01 | 0,15 | 5G | 2,5 | 10,0 |
| Si les caract. de l'orge n° 2 ne sont pas satisfaites, classez | | | Orge, Echantillon OC/EC - Ergot | Orge, Echantillon OC/EC - Excréments | Orge, Echantillon OC/EC - Mélange | 50 % ou moins : Grain mélangé, Orge OC/EC | Orge, Echantillon OC/EC - Mélange | 2,5 % ou moins : Orge Rejeté (grade OC) Pierres Plus de 2,5 % ; Orge, Echantillon - Récupérés | Orge, Echantillon EC - Pierres, Plus de 2,5 % ; Orge, Echantillon - Récupérés | 50 % ou moins , Grain mélangé, Orge OC/EC | 50 % ou moins , Grain mélangé, Orge OC/EC |

* Défini dans le Règlement sur les grains du Canada

G Nombre de morceaux de la grosseur d'un grain par 500 g

Exportations

Les exportations peuvent être commercialement propres ou non commercialement propres. Les impuretés ne sont pas déclarées dans le cas d'expéditions commercialement propres.

Commerciale- ment propre

Les exportations définies comme étant commercialement propres peuvent contenir jusqu'à 0,2 % en poids d'impuretés légères attribuables à la manutention, de poussières et de paillettes, y compris jusqu'à 0,1 % en poids de petites graines sauvages ou cultivées.

Pour évaluer ces matières, réglez le tarare Carter selon ce qui suit :

| | |
|--------------------------------|----------------------|
| Commande d'alimentation | n° 5 |
| Commande pneumatique | n° 3 |
| Crible | aucun |
| Tamis supérieur | à trous ronds n° 4,5 |
| Tamis du centre | plateau vide |
| Tamis inférieur | aucun |
| Nettoyeur du tamis | arrêt |

Non commerciale- ment propre (NCC)

Les exportations qui ne satisfont pas aux normes de propreté commerciale sont considérées comme étant *non commercialement propres*. De telles exportations ne sont autorisées qu'avec la permission de la CCG.

Dans le cas d'échantillons représentant des exportations non commercialement propres dont l'expédition en partance d'un silo terminal ou de transbordement est approuvée par la Commission, le taux d'impuretés est déclaré au 0,1 % près, moins la déduction de 0,2 % pour tenir compte de l'accumulation d'impuretés légères attribuables à la manutention.

Classement

À l'exportation, l'orge brassicole de l'Ouest est classée en fonction des normes et caractéristiques primaires.

Facteurs déterminants des grades d'exportation

| Nom de grade | Matières étrangères (%) | | | | | | | | | | |
|-----------------------------------|-------------------------|----------------------|---|-------|---|--------------------|--------------------|-------|--------------|-----------------|----------------------------------|
| | Petites graines | Impuretés légères | Total, petites graines et impuretés légères | Ergot | Grosses graines 0,2 %, mais sera exempte de grosses graines oléagineuses | Autres céréales | Matières minérales | | Sclérotinose | Folle avoine | Total, matières étrangères |
| | | | | | | | Pierres | Total | | | |
| Extra spéciale OC à deux rangs | 0,1 | 0,2 | 0,2 | Aucun | 0,2 %, mais sera exempte de grosses graines oléagineuses | 1,0 | 0,02 | 0,03 | 0,01 | 0,2 | 1,0 |
| Extra spéciale OC à six rangs | 0,1 | 0,2 | 0,2 | Aucun | 0,2 %, mais sera exempte de grosses graines oléagineuses | 1,0 | 0,02 | 0,03 | 0,01 | 0,2 | 1,0 |
| Extra OC à deux rangs | 0,1 | 0,2 | 0,2 | 0,025 | 0,2 %, mais sera exempte de grosses graines oléagineuses | 1,0 | 0,02 | 0,03 | 0,01 | 0,5 | 1,5 |
| Extra OC à six rangs | 0,1 | 0,2 | 0,2 | 0,025 | 0,2 %, mais sera exempte de grosses graines oléagineuses | 1,0 | 0,02 | 0,03 | 0,01 | 0,5 | 1,5 |
| OC n° 1 | 0,1 | 0,2 | 0,2 | 0,05 | 0,2 % | 2,5 | 0,15 | 0,25 | 0,01 | 1,0 | 2,5 |
| OC n° 2 | 0,1 | 0,2 | 0,2 | 0,10 | 0,2 % | 8,0 | 0,15 | 0,25 | 0,01 | 2,5 | 10,0 |

| Nom de grade | Calibrage | | Dommages (%) | |
|-----------------------------------|------------------|------------------|--------------|-----------------|
| | Ventrus | Minces | Chauffés | Pelés et cassés |
| Extra spéciale OC à deux rangs | 80,0 | 4,0 | Aucun | 6,0 |
| Extra spéciale OC à six rangs | 70,0 | 5,0 | Aucun | 6,0 |
| Extra OC à deux rangs | 75,0 | 4,0 | 0,1 | 7,0 |
| Extra OC à six rangs | 65,0 | 5,0 | 0,1 | 7,0 |
| OC n° 1 | Aucune limite | Aucune limite | 0,5 | 15,0 (cassés) |
| OC n° 2 | | | 2,5 | 25,0 (cassés) |

7. Avoine

| | |
|--|-------------|
| Détermination du taux d'impuretés | 7-2 |
| Définitions | 7-2 |
| Impuretés non déclarées | 7-2 |
| Procédures normales de nettoyage | 7-2 |
| Composition des impuretés | 7-3 |
| Nettoyage pour améliorer le grade | 7-4 |
| Séparation mécanique (MS) | 7-5 |
| Séparation mécanique spéciale (SMS) | 7-5 |
| Classement | 7-6 |
| Définitions importantes | 7-6 |
| Portion représentative aux fins de classement | 7-6 |
| Facteurs de classement | 7-8 |
| Blé (WHT) | 7-8 |
| Boulettes de terre (EP) | 7-8 |
| Boulettes de terre molles (SEP) | 7-8 |
| Céréales autres que l'orge et le blé | 7-8 |
| Charbon couvert et faux charbon nu (SMUT) | 7-9 |
| Dommages (DMG) | 7-9 |
| Ergot (ERG) | 7-10 |
| Excréments (EXCR) | 7-10 |
| Folle avoine (WO) | 7-10 |
| Gelée (FR) | 7-10 |
| Grains brûlés (FBNT) | 7-11 |
| Grains chauffés (HTD) | 7-11 |
| Grains déglumés (HULL) | 7-11 |
| Grains fusariés (FUS DMG) | 7-12 |
| Grains germés (SPTD) | 7-12 |
| Grains pourris (ROT) | 7-12 |
| Grains verts (GR) | 7-12 |
| Granulés d'engrais (FERT PLTS) | 7-13 |
| Grosses graines (LSDS) | 7-13 |
| Matières étrangères (FM) | 7-13 |
| Mildiou (MIL) | 7-13 |
| Odeur (ODOR) | 7-14 |
| Orge (BLY) | 7-14 |
| Pierres (STNS) | 7-14 |
| Sclérotinose (SCL) | 7-14 |
| Semence traitée | 7-15 |
| Total des dommages et matières étrangères (TDMGFM) | 7-15 |
| Variétés (VAR) | 7-16 |
| Facteurs déterminants des grades primaires | 7-17 |
| Avoine (Ouest canadien) | 7-17 |
| Avoine (Est canadien) | 7-19 |
| Exportations | 7-21 |
| Facteurs déterminants des grades d'exportation— | |
| Avoine (Ouest canadien) | 7-22 |

Détermination du taux d'impuretés

Définitions

Le taux d'impuretés est déterminé et inscrit au 0,1 % près.

Les impuretés sont définies dans la *Loi sur les grains du Canada* comme « matières qui, dans un lot de grains, ne correspondent pas à une norme de qualité fixée sous le régime de la présente loi pour un grade donné de ces grains, qui peuvent être extraites du lot, et qui doivent l'être, pour que celui-ci soit placé dans le grade en question ». Les impuretés sont extraites en suivant les procédures de nettoyage décrites dans la présente section du guide.

À l'arrivage, l'échantillon est désigné comme un échantillon non nettoyé ou sale. Son poids est le **poids brut** de l'échantillon. Le taux d'impuretés est calculé sur le poids brut de l'échantillon.

Les impuretés sont déterminées en deux étapes.

1. Suivez les *Procédures normales de nettoyage* pour déterminer les impuretés à l'aide du tarare Carter.
2. Suivez les procédures de *Nettoyage pour améliorer le grade*. Ce nettoyage peut être effectué à n'importe quel moment après le nettoyage normal.

Impuretés non déclarées

▲ **Important** : Les impuretés ne sont pas déclarées dans les cas suivants :

- Avoine, Échantillon OC/EC- Grains brûlés,
- Avoine, Échantillon - Grains récupérés,
- Avoine, Échantillon OC/EC - Mélange, Semence traitée,
- Avoine, Échantillon - Grains condamnés.

Procédures normales de nettoyage

▲ **Important** : Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de substances dangereuses.

1. Réglez le tarare Carter selon ce qui suit :

| | |
|-------------------------|----------------------|
| Commande d'alimentation | n° 5 |
| Commande pneumatique | n° 3 |
| Crible | n° 6 |
| Tamis supérieur | à sarrasin n° 6 |
| Tamis du centre | à sarrasin n° 5 |
| Tamis inférieur | à trous ronds n° 4,5 |
| Nettoyeur du tamis | arrêt |

2. Divisez l'échantillon non nettoyé pour obtenir une portion représentative.
 - Les échantillons officiels devraient peser au moins 900 g.
 - Les échantillons non officiels devraient peser au moins 750 g.
3. Mettez le tarare Carter en marche.
4. Versez l'échantillon dans la trémie.
5. Après le passage de l'échantillon dans la machine, mettez le nettoyeur du tamis en marche pendant 2 à 3 secondes pour extraire les grains coincés dans le tamis.
6. Arrêtez le tarare.
7. Actionnez légèrement la tige de verrouillage du bac d'aspiration pour dégager les matières retenues par le filtre à air.

▲ **Important :** Ce sont les réglages normaux. Lorsque vous aspirez l'avoine légère qui est pleinement développée, assurez-vous de ne pas extraire l'avoine saine de l'échantillon.

Si les matières aspirées contiennent de l'avoine entière et saine,

1. Remettez les matières dans l'échantillon.
 2. Réglez de nouveau le tarare Carter en mettant la commande pneumatique à un réglage inférieur pour extraire les impuretés légères seulement.
 3. Passez-les de nouveau au tarare Carter.
8. Enlevez le bac d'aspiration.
 9. Déterminez les impuretés en consultant la *Composition des impuretés*.

Composition des impuretés

Les impuretés comprennent :

- les matières extraites par le crible n° 6;
- les matières légères extraites par aspiration;
- les matières extraites au tamis à sarrasin n° 5, moins toute portion admissible à la *Séparation mécanique*;
- les matières qui passent au tamis à trous ronds n° 4,5;
- un maximum de 10,0 % en poids de boulettes de terre molles triées à la main de l'échantillon nettoyé;

Si les boulettes de terre molles comptent plus de 10,0 % du poids brut, elles constituent alors un facteur de classement.

- les matières extraites à la suite d'un *Nettoyage pour améliorer le grade*.

Nettoyage pour améliorer le grade

Si le grade d'un échantillon peut être amélioré en le nettoyant davantage, nettoyez-le et ajoutez les matières supplémentaires aux impuretés. Nettoyer pour améliorer le grade peut être fait à n'importe quel moment suivant le nettoyage normal.

1. À la suite du nettoyage normal, examinez les matières à extraire et choisissez l'équipement en fonction de ces matières. Voir la liste d'équipement au tableau *Nettoyage pour améliorer le grade—Avoine*.
2. Tamisez l'échantillon à la main, ou passez l'échantillon au tarare Carter, selon les matières.

▲ **Important :** Lorsque vous utilisez un tamis manuel, déplacez le tamis de gauche à droite 30 fois, en faisant un mouvement de tamisage. Une fois représente un mouvement complet du centre, vers un côté, vers l'autre côté, et de retour au centre. La distance totale de gauche à droite est de 20 cm, ou environ 8 po.

3. Pesez les impuretés supplémentaires et ajoutez-les aux impuretés initiales.

Nettoyage pour améliorer le grade—Avoine

| Matières à extraire | Équipement | Incidence sur la composition des impuretés |
|------------------------------------|--|--|
| Charbon couvert et faux charbon nu | Tarare Carter, en réglant selon les <i>Procédures normales de nettoyage</i> , mais en mettant la commande pneumatique à la position n° 7 | Si le pourcentage en poids des matières extraites est : <ul style="list-style-type: none"> • inférieur à 2,0 % du poids brut de l'échantillon, ajoutez-les aux impuretés; • de 2,0 % ou plus du poids brut de l'échantillon, envoyez l'échantillon à l'inspecteur en chef des grains aux fins d'examen. |
| Grosses graines | Tamis manuel à sarrasin n° 6 | Les grosses graines sont : <ul style="list-style-type: none"> • les graines qui ne passent pas au tamis à trous ronds n° 4,5; • les grains autres que les céréales, tels que les pois, les haricots, le maïs, le lin et le sarrasin cultivé • Herbe à poux et sarrasin de Tartarie. Considérez les matières comme impuretés, pourvu que le grade est amélioré et que le pourcentage d'avoine extraite ne dépasse pas 5,0 %. |

Séparation mécanique (MS)

La séparation mécanique est définie dans le Règlement et s'applique au lin dans l'avoine, selon ce que prescrit l'annexe XIII. Elle n'est exigée qu'aux silos terminaux agréés, quoiqu'il est possible de le faire à d'autres silos. La procédure ne s'applique pas à l'avoine classée dans l'Est canadien.

La séparation mécanique doit être faite sur les échantillons d'avoine si les deux conditions suivantes existent :

- Les impuretés extraites contiennent plus de 6,0 % de lin, selon le poids brut de l'échantillon.
- Le lin extrait répond aux exigences d'un grade autre que le grade des criblures, après l'avoir nettoyé en suivant les procédures approuvées.

De plus,

- Les impuretés extraites par séparation mécanique sont ajoutées au total des impuretés.
- Les séparations mécaniques sont inscrites par grade.
- Les séparations mécaniques sont déclarées au 0,1 % près.

Séparation mécanique spéciale (SMS)

La séparation mécanique spéciale n'est effectuée que sur les échantillons officiels et seulement dans les cas où les deux conditions suivantes s'appliquent :

- un expéditeur demande le nettoyage spécial d'une wagoonnée de grain qui n'est pas prévu dans le Règlement;
- le directeur du silo terminal est d'accord avec cette demande-là.

Procédure

1. Analysez l'échantillon officiel.
2. Inscrivez les informations suivantes s'appliquant à chaque séparation dans les documents d'inspection :
 - le pourcentage en poids brut au 0,1 % près et le grade de l'avoine;
 - le pourcentage en poids brut au 0,1 % près et le grade de chaque grain extrait par SMS;
 - le pourcentage des impuretés, qui comprend toutes les matières autres que les grains extraits par SMS.

Par exemple

85,0 % d'avoine OC n° 1;
9,4 % de canola CAN n° 1;
5,6 % d'impuretés.

Classement

Définitions importantes

| | |
|---|---|
| Poids net de l'échantillon | Après le nettoyage et l'extraction des impuretés, l'échantillon est considéré comme l'échantillon nettoyé. Son poids est le poids net de l'échantillon. Les pourcentages en poids aux fins de classement se rapportent aux pourcentages du poids net. |
| Compte des grains (G) | <p>Le compte des grains est le nombre de morceaux de la grosseur d'un grain dans un échantillon de 500 g.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pour effectuer le compte des grains, vous devez séparer 500 g de l'échantillon nettoyé. • Tout le classement est fait sur des portions représentatives obtenues de l'échantillon nettoyé à l'aide d'un diviseur de type Boerner. |
| Substances dangereuses dans les échantillons | Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de substances dangereuses. La définition de substances dangereuses que renferme le Règlement les identifie comme « tout pesticide, herbicide ou produit déshydratant ». |

Portion représentative aux fins de classement

Tout le classement est fait sur des portions représentatives obtenues de l'échantillon nettoyé à l'aide d'un diviseur de type Boerner.

| Lorsque la concentration du facteur de classement est . . | Utilisez alors une . . . |
|---|---|
| faible | portion de taille optimum |
| élevée | portion de taille minimum ou plus (n'utilisez pas une portion inférieure). |

Les valeurs que renferme le tableau suivant représentent la gamme des portions d'échantillons recommandées aux fins de classement.

Portion représentative de l'avoine aux fins de classement, en grammes

| Facteur de classement | Minimum | Optimum | Exportation |
|--------------------------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|
| Blé | 25 | 100 | 100 |
| Boulettes de terre molles | 250 | 500 | 500 |
| Céréales autres que l'orge et le blé | 25 | 100 | 100 |
| Charbon couvert et faux charbon nu | échantillon d'analyse | échantillon d'analyse | échantillon d'analyse |
| Dommages | 25 | 25 | 50 |
| Ergot | 500 | 1000 | 1000 |
| Excréments | échantillon d'analyse | échantillon d'analyse | échantillon d'analyse |
| Folle avoine | 50 | 100 | 500 |
| Gelée | 5 | 25 | 25 |
| Grains brûlés | 500 | échantillon d'analyse | échantillon d'analyse |
| Grains chauffés | 25 | 25 | 50 |
| Grains déglumés | 25 | 100 | 100 |
| Grains fusariés | 25 | 100 | 100 |
| Grains germés | 10 | 50 | 50 |
| Grains pourris | 25 | 100 | 100 |
| Grains verts | 25 | 25 | 50 |
| Grosses graines | 50 | 250 | 250 |
| Mildiou | 25 | 25 | 50 |
| Odeur | échantillon d'analyse | échantillon d'analyse | échantillon d'analyse |
| Orge | 25 | 100 | 100 |
| Pierres | 250 | 500 | 1000 |
| Sclérotinose | 250 | 1000 | 1000 |
| Semence traitée | échantillon d'analyse | échantillon d'analyse | échantillon d'analyse |

Facteurs de classement

Blé (WHT)

Une tolérance distincte s'applique au blé dans l'avoine.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—25 g

Optimum—100 g

Exportation—100 g

Boulettes de terre (EP)

- Les boulettes de terre dures sont les boulettes qui ne s'effritent pas sous pression. Voir *Pierres*.
- Les boulettes de terre molles sont les boulettes qui s'effritent sous pression. Voir *Boulettes de terre molles*.

Boulettes de terre molles (SEP)

- Les boulettes de terre molles sont
- les boulettes qui s'effritent en poussières fines sous pression légère exercée par un doigt seulement – si elles ne s'effritent pas, elles sont considérées comme des *Pierres*;
 - toutes les matières non toxiques de consistance semblable.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—250 g

Optimum—500 g

Exportation—500 g

Procédures

1. Triez à la main les boulettes de terre molles d'une portion représentative de l'échantillon nettoyé.
2. Si les boulettes de terre molles comptent 10 % ou moins de l'échantillon en poids brut, elles sont extraites comme impuretés. Voir *Composition des impuretés*.
3. Si les boulettes de terre molles comptent plus de 10 % de l'échantillon en poids brut, elles constituent un facteur de classement.
4. Si les boulettes de terre sont le facteur déterminant du grade, classez alors l'échantillon comme *Avoine, Échantillon OC/EC/CAN - Mélange*.

Céréales autres que l'orge et le blé

Les céréales autres que l'orge et le blé se rapportent au seigle et au triticale.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—25 g

Optimum—100 g

Exportation—100 g

**Charbon
couvert et
faux charbon
nu (SMUT)**

Aucune tolérance numérique ne s'applique au charbon. Au moment de considérer le charbon comme facteur de classement, tenez compte

- de l'ampleur des marques de charbon sur les grains,
- du nombre de morceaux couverts de charbon qui restent dans l'échantillon nettoyé.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum— échantillon
d'analyse

Optimum— échantillon
d'analyse

Exportation— échantillon
d'analyse

| Si l'échantillon | Le grade est alors . . . |
|--|---|
| contient environ 5G de charbon couvert et aucun grain marqué | <i>Avoine OC/EC n° 1 ou n° 2</i> |
| contient de nombreux morceaux de charbon couvert et de grains marqués de charbon | <i>Avoine OC/EC n° 3 ou Avoine OC/EC n° 4</i> |
| est fortement contaminé | <i>Avoine, Échantillon OC/EC - Charbon</i> |

**Dommages
(DMG)**

Les grains sont endommagés si le gruaux est brûlé, chauffé, atteint par la gelée, germé, mildioué, vert, pourri ou fusarié.

Le gruaux taché par les intempéries est considéré comme étant endommagé s'il y a une importante décoloration noire ou brune sur 50 % ou plus du gruaux, ou la décoloration pénètre dans le gruaux.

Des tolérances spécifiques s'appliquent aux grains brûlés, fusariés, chauffés et gelés. Les autres dommages sont compris dans le *Total des dommages*.

Portion représentative aux fins d'analyse (écales enlevées)

Minimum—25 g

Optimum—25 g

Exportation—50 g

Détermination des dommages par déglumage mécanique

1. Procédez au déglumage d'une portion représentative obtenue de l'échantillon nettoyé pour produire au moins 25 grammes de gruaux.
2. Déterminez le poids du gruaux endommagé comme pourcentage du gruaux déglumé.

Détermination des dommages par déglumage manuel

Ayez recours à cette méthode seulement si vous n'avez pas accès à un appareil de déglumage mécanique. Pour déterminer le pourcentage en poids de grains endommagés,

1. Séparez une portion représentative d'au moins 5 grammes de l'échantillon nettoyé.
2. Procédez au déglumage de tous les grains pour déterminer si le gruaue est endommagé.
3. Pour déterminer le pourcentage exact en poids des grains endommagés, pesez ensemble le gruaue atteint et l'écale d'avoine.

Ergot (ERG)

L'ergot est la maladie des plantes qui produit des champignons allongés dont l'extérieur est de coloration noir violacé, l'intérieur, d'un blanc violacé à blanc nuancé, et la texture de la surface, relativement lisse.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—500 g

Optimum—1000 g

Exportation—1000 g

Procédures

Déterminez le poids de l'ergot comme pourcentage du poids net de l'échantillon.

Excrétions (EXCR)

▲ **Important** : Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence d'excrétions.

Portion représentative aux fins d'analyseMinimum—échantillon
d'analyseOptimum—échantillon
d'analyseExportation—échantillon
d'analyse**Folle avoine (WO)**

La folle avoine est une mauvaise herbe graminée annuelle. La couleur des grains de la folle avoine peut varier, allant de blanche à noire. Ses grains sont normalement plus étroits que ceux de l'avoine cultivée, et ils ont à la base une cicatrice oblique, circulaire et déprimée, que l'on appelle parfois une *cicatrice circulaire*, et une barbe courbée et spiralée.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—50 g

Optimum—100 g

Exportation—500 g

Gelée (FR)

Les grains d'avoine gelés révèlent un côté ventral noir ou enfoncé et contiennent un gruaue gris ou noir. Une ligne foncée dans le sillon ventral du gruaue d'avoine fait preuve d'une décoloration. Selon l'ampleur des dommages causés par la gelée, cette décoloration pourrait s'être répandue dans tout le gruaue.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—5 g

Optimum—25 g

Exportation—25 g

Procédure

Coupez le grain sur sa longueur du côté ventral et examiner le gruaau pour confirmer la présence d'endommagement par la gelée.

Grains brûlés (FBNT)

Les grains carbonisés ou roussis par le feu sont considérés comme étant brûlés. Une coupe transversale d'un grain brûlé ressemble au charbon et comporte plusieurs alvéoles. Ces alvéoles font que le grain a un poids réduit et s'effrite facilement sous pression.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum— 500 g

Optimum— échantillon
d'analyseExportation— échantillon
d'analyse**Grains chauffés (HTD)**

Les grains chauffés ont la couleur ou l'odeur caractéristique du grain qui s'est détérioré durant l'entreposage ou qui a été endommagé par séchage artificiel. Lorsque l'écale d'un grain d'avoine chauffé est enlevée, le gruaau apparaît d'une couleur brune à orange-rouge.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—50 g

Optimum—100 g

Exportation—100 g

Procédure

Procédez au déglumage manuel ou mécanique de la portion appropriée et examinez le gruaau.

| Si la décoloration atteint . . . | Le grain est considéré comme étant . . . |
|----------------------------------|--|
| le gruaau entier | chauffé |
| seulement le germe | endommagé |

Grains déglumés et avoine à grains nus (DHULL)

Les glumes de l'avoine déglumée ont été enlevées.

L'avoine à grains nus a des glumes détachées qui s'enlèvent normalement durant la moisson.

Le gruaau se rapporte aux grains d'avoine sans glumes.

Si l'avoine semble être non traitée et contient 95,0 % ou plus d'une variété à grains nus,

- classez l'échantillon en fonction des caractéristiques primaires et d'exportation, à l'exception des tolérances pour les grains déglumés et à grains nus.
- Ajoutez l'expression à grains nus au nom de grade, par exemple, *Avoine à grains nus OC n° 1*.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—25 g

Optimum—100 g

Exportation—100 g

Grains fusariés (FUS DMG)

L'avoine est rarement atteinte par la fusariose. Les grains d'avoine fusariés ressemblent aux grains d'orge fusariés. Ils sont décolorés par des incrustations roses, orange ou noires de moisissure provoquée par la fusariose. Au grossissement, les incrustations noires semblent être soulevées au-dessus de la surface du grain et sont entourées d'une moisissure blanche. Les incrustations noires peuvent être enlevées par grattement.

Il faut faire appel à votre jugement lorsque vous identifiez les grains atteints d'une moisissure provoquée par la fusariose. Seuls les grains répondant à cette description doivent être désignés comme étant fusariés.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—25 g

Optimum—100 g

Exportation—100 g

Procédure

Confirmez la présence de dommages provoqués par la fusariose en utilisant une lentille de grossissement 10.

Grains germés (SPTD)

Les grains germés démontrent nettement des traces d'une germination. Les grains d'avoine germés sont considérés comme étant endommagés. Voir *Dommages*.

Grains pourris (ROT KRNL)

Les grains pourris sont décolorés, gonflés, mous et spongieux par suite d'une décomposition provoquée par des champignons ou des bactéries. Les grains d'avoine pourris sont considérés comme étant endommagés. Voir *Dommages*.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—25 g

Optimum—100 g

Exportation—100 g

Grains verts (GR)

Les grains verts dans l'avoine sont un indice d'immaturité.

- Les glumes vertes sont évaluées avec la couleur générale de l'échantillon.
- Les grains verts du gruaux sont considérés comme étant endommagés.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—25 g

Optimum—25 g

Exportation—50 g

Procédure

Procédez au déglumage manuel ou mécanique de la portion appropriée et examinez le gruaux pour déterminer s'il est décoloré (vert). Le gruaux vert est considéré comme étant endommagé. Voir *Dommages*.

Granulés d'engrais (FERT PLTS)

- Les granulés d'engrais durs sont les granulés qui ne s'effritent pas sous pression. Voir *Pierres*. Un granulé est une pierre.
- Les granulés d'engrais mous sont les granulés qui s'effritent sous pression. Voir *Boulettes de terre molles*.

Grosses graines (LSDS)

Les grosses graines sont des graines cultivées et sauvages qui ne passent pas au tamis à trous ronds n° 4,5. Les grosses graines sont considérées

- comme impuretés si elles sont extraites par *Nettoyage pour améliorer le grade*;
- comme des grosses graines et comprises dans le *Total des dommages et matières étrangères* si elles restent dans l'échantillon.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—50 g

Optimum—250 g

Exportation—250 g

Matières étrangères (FM)

Les matières étrangères comprennent toutes les matières autres que l'avoine qui restent dans l'échantillon après l'extraction des impuretés. Certains types de matières étrangères ont des tolérances distinctes.

Mildiou (MIL)

Le mildiou est la condition fongique qui se développe dans le grain non battu, normalement lorsqu'il y a excès d'humidité. Les grains atteints sont de couleur grisâtre et leur qualité est amoindrie. Il faut tenir compte du nombre de grains atteints et de l'ampleur des dégâts au moment de l'évaluation.

- La décoloration de la glume est évaluée avec la couleur générale de l'échantillon.
- Le gruaux décoloré est considéré comme étant endommagé.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—25 g

Optimum—25 g

Exportation—50 g

Procédure

Procédez au déglumage manuel ou mécanique de la portion appropriée et examinez le gruaux pour déterminer s'il est décoloré par le mildiou. Le gruaux mildioué est considéré comme étant endommagé. Voir *Dommages*.

| Si la décoloration est . . . | L'échantillon est considéré comme étant . . . |
|---|---|
| sur le gruaux, causée par le mildiou | endommagé |
| sur l'écale, mais le gruaux n'est pas endommagé | superficiellement mildioué, mais sain |

Odeur (ODOR)

Aucune tolérance numérique ne s'applique à l'odeur. Tenez compte

- de la qualité fondamentale de l'échantillon,
- du type et de l'intensité de l'odeur,
- de la présence de résidus visibles provoquant l'odeur.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum— échantillon
d'analyse

Optimum— échantillon
d'analyse

Exportation— échantillon
d'analyse

| Si l'odeur est le facteur déterminant du grade et qu'il y a . . . | Le grade est alors . . . |
|---|--|
| une odeur nettement désagréable, autre que celle d'échauffement ou de brûlé, qui n'est pas associée à la qualité du grain | <i>Avoine, Échantillon OC/EC - Odeur</i> |
| une odeur distincte d'échauffement | <i>Avoine, Échantillon OC/EC - Grains chauffés</i> |
| une odeur distincte de brûlé | <i>Avoine, Échantillon OC/EC - Grains brûlés</i> |

Orge (BLY)

Une tolérance distincte s'applique à l'orge dans l'avoine.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—25 g

Optimum—100 g

Exportation—100 g

Pierres (STNS)

Les pierres comprennent le schiste dur, le charbon, les boulettes de terre dures, les granulés d'engrais durs et toutes les autres matières non toxiques de consistance semblable.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—250 g

Optimum—500 g

Exportation—1000 g

Procédures

Dans le cas des grades d'avoine EC

- Si le nombre de pierres n'est pas excessif, déterminez le compte de grains.
- Si le compte de pierres est excessif, déterminez le poids des pierres comme pourcentage du poids net de l'échantillon.

Dans le cas des grades d'avoine OC

- Déterminez le poids des pierres comme pourcentage du poids net de l'échantillon.

Sclérotiniose (SCL)

La sclérotiniose est le champignon qui produit des masses dures de tissu fongique, dont la taille et la forme varient, que l'on appelle les *sclérotés*. L'extérieur de ces masses est d'un noir foncé, l'intérieur, d'un blanc pur, et la texture de la surface, grossière.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—250 g

Optimum—1000 g

Exportation—1000 g

Semence traitée

▲ **Important** : Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de semences traitées.

La semence traitée est du grain qui a été dénaturé délibérément avec un produit chimique agricole à des fins agronomiques. Ces enrobages de la graine contiennent aussi un colorant pour rendre le grain traité visuellement apparent à un inspecteur de grains. La couleur varie en fonction du type de traitement et du type de grain. Les normes canadiennes actuelles des couleurs servant au traitement des semences des céréales et du canola contre les pesticides sont d'un rose/rouge et d'un bleu layette respectivement. Les enrobages ou les taches peuvent avoir un aspect gras ou poudreux, et il peut y avoir des petites taches sur la surface ou encore, elle pourrait être entièrement recouverte.

Portion représentative aux fins d'analyseMinimum— échantillon
d'analyseOptimum— échantillon
d'analyseExportation— échantillon
d'analyse**Procédures**

1. Si l'échantillon révèle la présence de semences traitées, identifiez-le comme *Avoine retenue, soupçonne semence traitée*.
2. Envoyez l'échantillon à l'inspecteur en chef des grains.
3. Dès que le Laboratoire de recherches sur les grains de la Commission canadienne des grains vous transmet les résultats confirmant les semences traitées, attribuez le grade pertinent *Avoine, Échantillon condamné* ou *Avoine, Échantillon OC/EC - Mélange, Semence traitée*.

Total des dommages et matières étrangères (TDMGFM)

Le total des dommages et matières étrangères comprend toutes les matières étrangères et tous les dommages. L'endommagement par la gelée n'est pas inclus dans l'avoine OC n° 4. Au moment d'attribuer un grade, choisissez le grade le plus approprié selon ce qui est indiqué au tableau ci-dessus.

| Si une partie ou le total d' <i>Orge, céréales autres que le blé et l'orge, ou Blé, ou Folle avoine</i> est ... | et le Total des dommages est .. | Le grade est alors ... |
|---|--|--|
| au-dessus de la tolérance | supérieur ou inférieur à la tolérance | Voir procédures pour <i>Grain mélangé</i> |
| égal ou inférieur à la tolérance | au-dessus de la tolérance | <i>Avoine, Échantillon OC/EC - Dommages</i> |
| chacun inférieur à la tolérance mais ensemble dépasse la tolérance s'appliquant au <i>Total des dommages et matières étrangères</i> | | <i>Avoine, Échantillon OC/EC - Dommages et matières étrangères</i> |

Variétés (VAR) L'avoine est classée sans référence à la variété. Toutefois, dans le cas d'échantillons contenant 95 % ou plus d'une variété à grains nus, l'expression à grains nus fait partie du nom de grade, et les tolérances pour les grains *déghumés* et *nus* sont ignorées.

L'endommagement par la gelée n'est pas inclus dans l'avoine OC n° 4.

Facteurs déterminants des grades primaires

Avoine, Ouest canadien (OC)

| Nom de grade | *Poids spécifique minimum, kg/hL (g/0,5L) | *Variété | *Condition | Déglumée et nue (%) | Dommages (%) | | | | |
|---|---|--|---|---|---------------------------------|-----------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|
| | | | | | Brûlés | *Atteint par la gelée | Fusariés | *Chauffés | *Total, dommages |
| OC n° 1 | 56,0 (260) | Toute variété d'avoine égale aux variétés de référence acceptables | D'une bonne couleur, gruaux doit avoir 98,0 % de grains sains | 6,0 | Aucun | 0,1 | 0,1 | Aucun | 2,0 |
| OC n° 2 | 53,0 (245) | Toute variété d'avoine égale aux variétés de référence acceptables | D'une bonne couleur, gruaux doit avoir 96,0 % de grains sains | 8,0 | Aucun | 4,0 | 2,0 | 0,1 | 4,0 |
| OC n° 3 | 51,0 (235) | Toute variété d'avoine égale aux variétés de référence acceptables | D'une couleur passable, gruaux doit avoir 94,0 % de grains sains | 20,0 | Aucun | 6,0 | 4,0 | 0,5 | 6,0 |
| OC n° 4 | 48,0 (220) | Toute variété d'avoine | Gruaux doit avoir 92,0 % de grains sains | Aucune limite - l'avoine ayant 95,0 % ou plus de variétés à grains nus aura l'expression « à grains nus » ajoutée au nom de grade | 0,25 | Aucune limite | 6,0 | 1,0 | 8,0, exclut la gelée |
| Si les caract. de l'avoine n° 4 ne sont pas satisfaisantes, classez | Avoine, Échantillon OC - Poids léger | | Avoine, Échantillon OC - Grains endommagés et matières étrangères | | Avoine, Échantillon OC - Brûlés | | Avoine, Échantillon OC - Fusariés | Avoine, Échantillon OC - Chauffés | Avoine, Échantillon OC - Dommages |

* Défini dans le Règlement sur les grains du Canada

Avoine, Oueat canadien (OC), suite

| Nom de grade | Matières étrangères (%) | | | | | | | | | *Total, dommages et matières étrangères (%) |
|--|-------------------------|---------------------------------------|--------------------------------|--|----------------------------------|----------------------------------|--|--------------------|--|--|
| | *Orge | *Céréales autres que le blé et l'orge | Ergot | Excrétions | *Grosses graines | Sclerotiniose | Pierres | *Blé | *Folle avoine | |
| OC n° 1 | 0,75 | 1,0 | Aucun | 1 morceau dans un échantillon de 1000 g ou moins | 0,2 | Aucun | 0,017 | 0,75 | 1,0 | 2,0 |
| OC n° 2 | 1,5 | 2,0 | 0,025 | 0,01 | 0,3 | 0,05 | 0,066 | 1,5 | 2,0 | 4,0 |
| OC n° 3 | 3,0 | 3,0 | 0,025 | 0,02 | 0,5 | 0,05 | 0,15 | 3,0 | 3,0 | 6,0 |
| OC n° 4 | 8,0 | 8,0 | 0,05 | 0,02 | 1,0 | 0,10 | 0,15 | 8,0 | 8,0 | 8,0, exclut la gelée |
| Si les caract. de l'avoine n° 4 ne sont pas satisfaites, classez | Voir Grain mélangé | Voir Grain mélangé | Avoine, Echantillon OC - Ergot | Avoine, Excrétions | Avoine, Echantillon OC - Mélange | Avoine, Echantillon OC - Mélange | 2,5 % ou moins : Rejeté (grade) Pierres. Plus de 2,5 % : Avoine, Echantillon - Récupérés | Voir Grain mélangé | 50 % ou moins : voir Grain mélangé. Plus de 50 % : Avoine fourragère mélangée | Avoine, Echantillon OC - Dommages et matières étrangères |

* Défini dans le Règlement sur les grains du Canada

Avoine, Est canadien (EC)

| Nom de grade | *Poids spécifique minimum, kg/hL (g/0,5 L) | *Variété | *Condition | Déglumée et nue (%) | Dommages (%) | | | |
|---|---|--|---|---|---------------------------------------|--|--|---|
| | | | | | Brûlés | Fusariés | *Chauffés | *Total |
| EC n° 1 | 51,0 (235) | Toute variété d'avoine égale aux variétés de référence acceptables | Bien mûrie, d'une bonne couleur naturelle, doit avoir 97,0 % de grains sains | 6,0 | Aucun | 0,1 | Aucun | 0,1 |
| EC n° 2 | 49,0 (225) | Toute variété d'avoine égale aux variétés de référence acceptables | Raisonnement bien mûrie, d'une couleur naturelle raisonnablement bonne, doit avoir 96,0 % de grains sains | 8,0 | Aucun | 2,0 | 0,1 | 2,0 |
| EC n° 3 | 46,0 (210) | Toute variété d'avoine égale aux variétés de référence acceptables | Passablement bien mûrie, d'une couleur passable, doit avoir 94,0 % de grains sains | 20,0 | Aucun | 4,0 | 1,0 | 4,0 |
| EC n° 4 | 43,0 (195) | Toute variété d'avoine | Exclue des grades précédents en raison de grains endommagés, mais doit avoir 86,0 % de grains sains | Aucune limite—l'avoine ayant 95,0 % ou plus de variétés à grains nus aura l'expression à « grains nus » ajoutée au nom de grade | 0,25 | 6,0 | 3,0 | 6,0 |
| Si les caract. de l'avoine n° 4 ne sont pas satisfaisantes, classez | Avoine, Échantillon EC - Poids léger | | Avoine, Échantillon, EC - Grains endommagés et matières étrangères | | Avoine, Échantillon EC - Brûlés | Avoine, Échantillon EC - Fusariés | Avoine, Échantillon EC - Chauffés | Avoine, Échantillon EC - Dommages |

* Défini dans le Règlement sur les grains du Canada

Avoine, Est canadien (EC), suite

| Nom de grade | Matières étrangères (%) | | | | | | | | | | *Total, dommages et matières étrangères (%) |
|---|-------------------------|--------------------------------------|--------------------------------|-------------------------------------|---------------------------------|---------------------------------|---|--------------------|--|--|---|
| | *Orge | Céréales autres que le blé et l'orge | Ergot | Excrétions | Grosses graines | Sclerotiniose | Pierres | *Blé | *Folle avoine | | |
| EC n° 1 | 1,0 | 3,0 | Aucun | 1 morceau dans 1000 g ou moins | 0,2 | Aucun | 1G | 1,0 | 1,0 | 3,0 | |
| EC n° 2 | 2,0 | 4,0 | 0,05 | 0,01 | 0,3 | 0,05 | 2G | 2,0 | 2,0 | 4,0 | |
| EC n° 3 | 6,0 | 6,0 | 0,05 | 0,02 | 0,5 | 0,05 | 5G | 6,0 | 3,0 | 6,0 | |
| EC n° 4 | 14,0 | 14,0 | 0,10 | 0,02 | 1,0 | 0,10 | 5G | 14,0 | 8,0 | 14,0 | |
| Si les caract. de l'avoine EC n° 4 ne sont pas satisfaites, classez | Voir Grain mélangé | Voir Grain mélangé | Avoine, Echantillon EC - Ergot | Avoine, Echantillon EC - Excrétions | Avoine Echantillon EC - Mélange | Avoine Echantillon EC - Mélange | 2,5 % ou moins : Avoine, Echantillon EC - Pierres. Plus de 2,5 % : Avoine, Echantillon - Récupérés | Voir Grain mélangé | 50 % ou moins : voir Grain mélangé. Plus de 50 % : Avoine fourragère mélangée | Avoine, Echantillon EC - Dommages et matières étrangères | |

* Défini dans le Règlement sur les grains du Canada

Exportations

Les exportations peuvent être commercialement propres ou non commercialement propres. Les impuretés ne sont pas déclarées dans le cas d'exportations commercialement propres.

Commerciale- ment propre

Les exportations définies comme étant commercialement propres peuvent contenir jusqu'à 0,2 % en poids de matières extractibles qui comprennent :

- de grosses graines extractibles par le tamis à sarrasin n° 5;
- des matières légères attribuables à la manutention, des poussières et des paillettes extractibles au tamis à trous ronds n° 4,5, y compris jusqu'à 0,1 % de petites graines sauvages ou cultivées.

Non commerciale- ment propre (NCC)

Les exportations qui ne satisfont pas aux normes de propreté commerciale sont considérées comme étant non commercialement propres. De telles exportations ne sont autorisées qu'avec la permission de la CCG.

Dans le cas d'échantillons représentant des exportations non commercialement propres dont l'expédition en partance d'un silo terminal ou de transbordement est approuvée par la Commission, le taux d'impuretés est déclaré au 0,1 % près, moins la déduction de 0,2 % pour tenir compte de l'accumulation d'impuretés légères attribuables à la manutention.

Classement

À l'exportation, l'avoine de l'Ouest est classée en fonction des caractéristiques d'exportation. L'avoine provenant d'ailleurs est exportée en fonction des caractéristiques primaires.

Facteurs déterminants des grades d'exportation

Avoine, Ouest canadien (OC)

| Nom de grade | Total des matières extractibles, y compris 0,1% de petites graines (%) | Dommages et matières étrangères (%) | | | | | | | | | | | | | |
|--------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|---------|------|--------------------------------------|-------|-----------------|--------------------|-------|-----------------|-----|----------------------|--|
| | | Dommages | | | | Orge | Céréales autres que le blé et l'orge | Ergot | Grosses graines | Matières minérales | | Scléroïnose (%) | Blé | Folle avoine | Total, dommages et matières étrangères |
| | | Gelée | Chauffés | Total, dommages | Pierres | | | | | Total | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | |
| OC n° 1 | 0,2 | 0,1 | Aucun | 2,0 | 0,75 | 1,0 | Aucun | 0,2 | 0,017 | 0,033 | Aucun | 0,75 | 1,0 | 2,0 | |
| OC n° 2 | 0,2 | 4,0 | 0,1 | 4,0 | 1,5 | 2,0 | 0,025 | 0,3 | 0,066 | 0,066 | 0,025 | 1,5 | 2,0 | 4,0 | |
| OC n° 3 | 0,2 | 6,0 | 0,5 | 6,0 | 3,0 | 3,0 | 0,025 | 0,5 | 0,15 | 0,25 | 0,025 | 3,0 | 3,0 | 6,0 | |
| OC n° 4 | 0,2 | Aucune limite | 1,0 | 8,0, exclut la gelée | 8,0 | 8,0 | 0,05 | 1,0 | 0,15 | 0,25 | 0,05 | 8,0 | 8,0 | 8,0, exclut la gelée | |

8. Triticale

| | |
|--|-------------|
| Détermination du taux d'impuretés | 8-2 |
| Définitions | 8-2 |
| Impuretés non déclarées | 8-2 |
| Procédures normales de nettoyage | 8-3 |
| Composition des impuretés | 8-4 |
| Nettoyage pour améliorer le grade | 8-4 |
| Séparation mécanique (MS) | 8-5 |
| Classement | 8-6 |
| Définitions importantes | 8-6 |
| Poids net de l'échantillon | 8-6 |
| Compte des grains (G) | 8-6 |
| Substances dangereuses dans les échantillons | 8-6 |
| Portion représentative aux fins de classement | 8-6 |
| Facteurs de classement | 8-8 |
| Boulettes de terre (EP) | 8-8 |
| Boulettes de terre molles (SEP) | 8-8 |
| Carie (SM) | 8-8 |
| Carie, y compris moucheture (SMINCBKPT) | 8-8 |
| Céréales autres que le blé | 8-8 |
| Ergot (ERG) | 8-9 |
| Excréments (EXCR) | 8-9 |
| Grains brûlés (FBNT) | 8-9 |
| Grains cassés (BKN) | 8-9 |
| Grains chauffés (HTD) | 8-9 |
| Grains dégermés (DGM) | 8-10 |
| Grains germés (SPTD) | 8-10 |
| Grains mouchetés (moucheture) (BLK PT) | 8-10 |
| Granulés d'engrais (FERT PLTS) | 8-10 |
| Matières autres que céréales (MOTCG) | 8-10 |
| Matières étrangères (FM) | 8-10 |
| Odeur (ODOR) | 8-11 |
| Pierres (STNS) | 8-11 |
| Sclérotiniose (SCL) | 8-11 |
| Semence traitée | 8-12 |
| Variétés (VAR) | 8-12 |
| Facteurs déterminants des grades primaires—Triticale (Canada) | 8-14 |
| Exportations | 8-15 |
| Commercialement propre | 8-15 |
| Non commercialement propre (NCC) | 8-15 |
| Classement | 8-15 |
| Facteurs déterminants des grades d'exportation | |
| —Triticale (Canada) | 8-16 |

Détermination du taux d'impuretés

Définitions Le taux d'impuretés est déterminé au 0,1 % près.

Les impuretés sont définies dans la *Loi sur les grains du Canada* comme « matières qui, dans un lot de grains, ne correspondent pas à une norme de qualité fixée sous le régime de la présente loi pour un grade donné de ces grains, qui peuvent être extraites du lot, et qui doivent l'être, pour que celui-ci soit placé dans le grade en question ». Les impuretés sont extraites en suivant les procédures de nettoyage décrites dans la présente section du guide.

À l'arrivée, l'échantillon est désigné comme un échantillon non nettoyé ou sale. Son poids est le **poids brut** de l'échantillon. Le taux d'impuretés est calculé sur le poids brut de l'échantillon.

Les impuretés sont déterminées en deux étapes.

1. Suivez les *Procédures normales de nettoyage* pour déterminer les impuretés à l'aide du tarare Carter.
2. Suivez les procédures de *Nettoyage pour améliorer le grade*. Ce nettoyage peut être effectué à n'importe quel moment après le nettoyage normal.

Impuretés non déclarées ▲ **Important** : Les impuretés ne sont pas déclarées dans les cas suivants :

- *Triticale, Échantillon Canada - Grains brûlés,*
- *Triticale, Échantillon - Grains récupérés,*
- *Triticale, Échantillon Canada - Mélange, Semence traitée,*
- *Triticale, Échantillon Canada - Mélange, dans les cas où les matières extraites sont semblables au mélange,*
- *Triticale, Échantillon - Grains cassés.*

Procédures normales de nettoyage

- ▲ **Important** : Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de substances dangereuses.

1. Réglez le tarare Carter selon ce qui suit :

| | |
|--------------------------------|-----------------|
| Commande d'alimentation | n° 6 |
| Commande pneumatique | n° 5 |
| Crible | n° 25 |
| Tamis supérieur | à sarrasin n° 6 |
| Tamis du centre | à sarrasin n° 5 |
| Tamis inférieur | plateau vide |
| Nettoyeur du tamis | arrêt |

2. Divisez l'échantillon non nettoyé pour obtenir une portion représentative.
 - Les échantillons officiels devraient peser au moins 900 g.
 - Les échantillons non officiels devraient peser au moins 750 g.
3. Mettez le tarare Carter en marche.
4. Versez l'échantillon dans la trémie.
5. Après le passage de l'échantillon dans la machine, mettez le nettoyeur du tamis en marche pendant 2 à 3 secondes pour extraire les grains coincés dans le tamis.
6. Arrêtez le tarare.
7. Actionnez légèrement la tige de verrouillage du bac d'aspiration pour dégager les matières retenues par le filtre à air.
8. Examinez les matières retenues par le tamis à sarrasin n° 5.

Si le tamis à sarrasin n° 5 retient une quantité importante de petits grains de triticale, vous devez repasser cette portion au tamis manuel à sarrasin n° 5. Remettez tout triticale retenu par le tamis dans l'échantillon nettoyé.
9. Triez à la main les gros grains sains de triticale de la portion passant au crible et remettez-les dans l'échantillon nettoyé. Ne prenez pas les grains ayant de longues racicules.

10. Déterminez les impuretés en consultant la *Composition des impuretés*.

Composition des impuretés

Les impuretés comprennent :

- le triticale ayant de longues racicules extraites par le crible n° 25, si la quantité représente moins de 10,0 % du poids brut de l'échantillon;

Si les grains ayant de longues racicules représentent plus de 10,0 % du poids brut de l'échantillon, remettez-les dans l'échantillon nettoyé aux fins de classement.

Voir *Grains germés*.

- un maximum de 10,0 % en poids de boulettes de terre molles triées à la main de l'échantillon nettoyé;

Si les boulettes de terre molles comptent plus de 10,0 % du poids brut, elles constituent un facteur de classement. Voir *Boulettes de terre molles*.

- les matières autres que le triticale extraites par le crible n° 25;
- les matières extraites par aspiration;
- les matières qui passent au tamis Carter à sarrasin n° 5;
- les matières extraites à la suite d'un *Nettoyage pour améliorer le grade*.

Nettoyage pour améliorer le grade

Si le grade d'un échantillon peut être amélioré en le nettoyant davantage, nettoyez-le et ajoutez les matières supplémentaires aux impuretés. Nettoyer pour améliorer le grade peut être fait à n'importe quel moment suivant le nettoyage normal.

1. Tamisez l'échantillon à la main en utilisant le tamis approprié. Voir la liste d'équipement au tableau *Nettoyage pour améliorer le grade—Triticale*.

▲ **Important** : Lorsque vous utilisez un tamis manuel, déplacez le tamis de gauche à droite 30 fois, en faisant un mouvement de tamisage. Une fois représente un mouvement complet du centre, vers un côté, vers l'autre côté, et de retour au centre. La distance totale de gauche à droite est de 20 cm, ou environ 8 po.

2. Pesez les impuretés supplémentaires et ajoutez-les aux impuretés initiales.

Nettoyage pour améliorer le grade - Triticale

| Matières à extraire | Équipement | Incidence sur la composition des impuretés |
|---------------------|--|--|
| Grains cassés | Tamis manuel à sarrasin n° 6 | Si le poids des grains cassés est au-dessus de la tolérance du grade mais est : <ul style="list-style-type: none"> • moins de 5 % du poids brut, ajoutez-les aux impuretés; • 5 % ou plus du poids brut, les grains cassés constituent un facteur de classement. Remettez-les dans l'échantillon nettoyé. Voir <i>Grains cassés</i>. |
| Matières étrangères | Tamis manuel à sarrasin n° 6 ou tamis métallique manuel n° 9 x 9 | Les matières étrangères comprennent la saponaire, la folle avoine et l'avoine secondaire. |
| Pierres | Tamis manuel à sarrasin n° 6 | Si le poids du blé extrait comme pourcentage du poids brut de l'échantillon est : <ul style="list-style-type: none"> • 5,0 % ou moins, considérez comme impuretés; • plus de 5,0 %, voir Pierres ou le tableau pertinent des facteurs déterminants du grade. |

Séparation
mécanique
(MS)

La séparation mécanique est définie dans le Règlement et s'applique aux grains dans les impuretés selon ce que prescrit l'annexe XIII. Elle n'est pas définie pour le triticale.

Classement

Définitions importantes

- Poids net de l'échantillon** Après le nettoyage et l'extraction des impuretés, l'échantillon est considéré comme l'échantillon nettoyé. Son poids est le poids net de l'échantillon. Les pourcentages en poids aux fins de classement se rapportent aux pourcentages du poids net.
- Compte des grains (G)** Le compte des grains est le nombre de morceaux de la grosseur d'un grain dans un échantillon de 500 g.
- Pour effectuer le compte des grains, vous devez séparer 500 g de l'échantillon nettoyé.
 - Tout le classement est fait sur des portions représentatives obtenues de l'échantillon nettoyé à l'aide d'un diviseur de type Boerner.
- Substances dangereuses dans les échantillons** Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de substances dangereuses. La définition de substances dangereuses que renferme le Règlement les identifie comme « tout pesticide, herbicide ou produit déshydratant ».
- Portion représentative aux fins de classement** Tout le classement est fait sur des portions représentatives obtenues de l'échantillon nettoyé à l'aide d'un diviseur de type Boerner.

| Lorsque la concentration du facteur de classement est . . . | Utilisez alors une . . . |
|---|---|
| faible | portion de taille optimum |
| élevée | portion de taille minimum ou plus (n'utilisez pas une portion inférieure). |

Les valeurs que renferme le tableau suivant représentent la gamme des portions d'échantillons recommandées aux fins de classement.

Portion représentative du triticale aux fins de classement, en grammes

| Facteur de classement | Minimum | Optimum | Exportation |
|------------------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|
| Boulettes de terre molles | 250 | 500 | 500 |
| Carie et moucheture | 100 | 500 | 500 |
| Céréales autres que le blé | 50 | 100 | 100 |
| Ergot | 500 | 1000 | 1000 |
| Excrétions | échantillon d'analyse | échantillon d'analyse | échantillon d'analyse |
| Grains brûlés | 500 | échantillon d'analyse | échantillon d'analyse |
| Grains cassés | 50 | 100 | 100 |
| Grains chauffés | 50 | 100 | 100 |
| Grains dégermés | 10 | 100 | 100 |
| Grains germés | 10 | 100 | 100 |
| Matières autres que céréales | 100 | 250 | 250 |
| Odeur | échantillon d'analyse | échantillon d'analyse | échantillon d'analyse |
| Pierres | 250 | 500 | 1000 |
| Sclérotiniose | 250 | 1000 | 1000 |
| Semence traitée | échantillon d'analyse | échantillon d'analyse | échantillon d'analyse |

Facteurs de classement

| | |
|--------------------------------|--|
| Boulettes de terre (EP) | <ul style="list-style-type: none"> Les boulettes de terre dures sont les boulettes qui ne s'effritent pas sous pression. Voir <i>Pierres</i>. Les boulettes de terre molles sont les boulettes qui s'effritent sous pression. Voir <i>Boulettes de terre molles</i>. |
|--------------------------------|--|

| | |
|--|---|
| Boulettes de terre molles (SEP) | <p>Les boulettes de terre molles sont</p> <ul style="list-style-type: none"> les boulettes qui s'effritent en poussières fines sous pression légère exercée par un doigt seulement – si elles ne s'effritent pas, elles sont considérées comme des <i>Pierres</i>; toutes les matières non toxiques de consistance semblable. |
|--|---|

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—250 g

Optimum—500 g

Exportation—500 g

Procédures

1. Triez à la main les boulettes de terre molles d'une portion représentative de l'échantillon nettoyé.
2. Si les boulettes de terre molles comptent 10 % ou moins de l'échantillon en poids brut, elles sont extraites comme impuretés. Voir *Composition des imputetés*.
3. Si les boulettes de terre molles comptent plus de 10 % de l'échantillon en poids brut, elles constituent un facteur de classement.
4. Si les boulettes de terre sont le facteur déterminant du grade, classez alors l'échantillon comme *Triticale, Échantillon OC/EC/Can - Mélange*.

| | |
|-------------------|---|
| Carie (SM) | La carie est une décoloration sur le grain. La décoloration peut être d'une couleur brune, noire ou rouge. La décoloration est considérée comme la carie si plus de la moitié du grain est décolorée, ou si la décoloration s'étend dans le sillon. Voir <i>Carie, y compris moucheture</i> . |
|-------------------|---|

| | |
|--|--|
| Carie, y compris moucheture (SMINCLBLKPT) | Dans le triticales, la carie et la moucheture sont considérées ensemble en application d'une tolérance. Voir <i>Moucheture</i> et <i>Carie</i> . |
|--|--|

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g

Optimum—500 g

Exportation—500 g

| | |
|---|--|
| Céréales autres que le blé (OCG) | Les céréales autres que le blé dans le triticales sont le seigle, l'orge, l'avoine, le gruau d'avoine et le gruau de folle avoine. |
|---|--|

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—50 g

Optimum—100 g

Exportation—100 g

| | | | |
|------------------------------|---|-------------------------------|------------------------------------|
| Ergot (ERG) | L'ergot est la maladie des plantes qui produit des champignons allongés dont l'extérieur est de coloration noir violacé, l'intérieur, d'un blanc violacé à blanc nuancé, et la texture de la surface, relativement lisse. | | |
| | Portion représentative aux fins d'analyse | | |
| | Minimum—500 g | Optimum—1000 g | Exportation—1000 g |
| | Procédures | | |
| | <ul style="list-style-type: none"> • Si le nombre de grains ergotés n'est pas excessif, déterminez le compte de grains. • Si le compte de grains ergotés est excessif, déterminez le poids de l'ergot comme pourcentage du poids net de l'échantillon. | | |
| Excréments (EXCR) | ▲ Important : Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence d'excréments. | | |
| | Portion représentative aux fins d'analyse | | |
| | Minimum—échantillon d'analyse | Optimum—échantillon d'analyse | Exportation—échantillon d'analyse |
| Grains brûlés (FBNT) | Les grains carbonisés ou roussis par le feu sont considérés comme étant brûlés. Une coupe transversale d'un grain brûlé ressemble au charbon et comporte plusieurs alvéoles. Ces alvéoles font que le grain a un poids réduit et s'effrite facilement sous pression. | | |
| | Portion représentative aux fins d'analyse | | |
| | Minimum— 500 g | Optimum—échantillon d'analyse | Exportation— échantillon d'analyse |
| Grains cassés (BKN) | Les grains cassés sont les morceaux de triticale qui sont moins des trois-quarts d'un grain entier. | | |
| | Portion représentative aux fins d'analyse | | |
| | Minimum— 50 g | Optimum—100 g | Exportation— 100 g |
| | Procédures | | |
| | <ul style="list-style-type: none"> • Dans le cas d'échantillons classés <i>Triticale, Échantillon - Grains cassés</i>, remettez dans l'échantillon nettoyé tout le triticale cassé extrait durant le nettoyage mais retenu par le tamis à trous ronds n° 4,5. • Aux fins de déclaration des pourcentages et du classement, arrondissez au chiffre inférieur entier le pourcentage en poids de triticale cassé dans l'échantillon nettoyé. | | |
| Grains chauffés (HTD) | Les grains chauffés ont la couleur ou dégagent l'odeur caractéristique du grain qui s'est détérioré durant l'entreposage ou qui a été endommagé par séchage artificiel. À cause des variations naturelles de la couleur du triticale sain, le triticale chauffé n'est pas facilement détecté. Les grains de triticale chauffés sont rouges ou orange. | | |

| Portion représentative aux fins d'analyse | | Exportation— 100 g |
|---|---|--------------------|
| Minimum—50 g Optimum—100 g | | |
| Grains dégermés (DGM) | Les grains dégermés <ul style="list-style-type: none">• sont considérés comme étant germés si l'échantillon contient d'autres grains germés;• sont considérés comme étant sains si l'échantillon ne contient aucun autre grain germé. | |
| Grains germés (SPTD) | Les grains germés démontrent visiblement des traces d'une germination. Portion représentative aux fins d'analyse Minimum—10 g Optimum—100 g Exportation— 100 g <ul style="list-style-type: none">▲ Important : Les grains ayant de longues racicules qui sont enlevées du crible n° 25 sont soit :• compris dans les impuretés, selon ce qui est décrit dans <i>Composition des impuretés</i>;• remis dans l'échantillon et constituent un facteur de classement, dans les échantillons classés <i>Triticale, Échantillon Canada - Grains germés</i>. | |
| Grains mouchetés (moucheture) (BLK PT) | Les grains mouchetés révèlent une décoloration distincte brun foncé ou noire du germe entier et de la région environnante. Ignorez une légère décoloration limitée au germe. Voir <i>Carie</i> et <i>Carie, y compris moucheture</i> . | |
| Granulés d'engrais (FERT PLTS) | <ul style="list-style-type: none">• Les granulés d'engrais durs sont les granulés qui ne s'effritent pas sous pression. Voir <i>Pierres</i>. Un granulé est une pierre.• Les granulés d'engrais mous sont les granulés qui s'effritent sous pression. Voir <i>Boulettes de terre molles</i>. | |
| Matières autres que céréales (MOTCG) | Les matières autres que les céréales sont : <ul style="list-style-type: none">• les grains inséparables telles que l'herbe à poux, le sarrasin de Tartaire, le ray-grass et la folle avoine;• les grains non céréaliers cultivés tels que la graine de lin, le maïs, les pois, le sarrasin et les lentilles qui restent dans l'échantillon nettoyé. Portion représentative aux fins d'analyse Minimum—50 g Optimum—100 g Exportation—250 g | |
| Matières étrangères (FM) | Les matières étrangères dans le triticale comprennent toutes les matières autres que le triticale entier ou cassé qui restent dans l'échantillon après l'extraction des impuretés. Des tolérances distinctes s'appliquent à un bon nombre des matières. | |

- Odeur (ODOR)** Aucune tolérance numérique ne s'applique à l'odeur. Tenez compte
- de la qualité fondamentale de l'échantillon,
 - du type et de l'intensité de l'odeur dégagée,
 - de la présence de résidus visibles provoquant l'odeur.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—échantillon
d'analyse

Optimum—échantillon
d'analyse

Exportation— échantillon
d'analyse

| Si l'odeur est le facteur déterminant du grade et qu'il y a . . . | Le grade est alors . . . |
|---|--|
| une odeur nettement désagréable, autre que celle d'échauffement ou de brûlé, qui n'est pas associée à la qualité du grain | <i>Triticale, Échantillon Canada - Odeur</i> |
| une odeur distincte d'échauffement | <i>Triticale, Échantillon Canada - Grains chauffés</i> |
| une odeur distincte de brûlé | <i>Triticale, Échantillon Canada - Grains brûlés</i> |

Pierres (STNS)

Les pierres se rapportent au schiste dur, au charbon, aux boulettes de terre dures, aux granulés d'engrais durs et à toutes les autres matières non toxiques de consistance semblable.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—250 g

Optimum—500 g

Exportation—1000 g

Procédures

Les pierres peuvent être extraites et comprises dans les impuretés si les matières extraites représentent 5,0% ou moins du poids brut de l'échantillon. Voir *Nettoyage pour améliorer le grade*.

Si les pierres ne sont pas extraites comme impuretés,

- Déterminez le poids des pierres comme pourcentage du poids net de l'échantillon.

Sclérotiniose (SCL)

La sclérotiniose est le champignon qui produit des masses dures de tissu fongique, dont la taille et la forme varient, que l'on appelle les *sclérotés*. L'extérieur de ces masses est d'un noir foncé, l'intérieur, d'un blanc pur, et la texture de la surface, grossière.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—250 g

Optimum—1000 g

Exportation—1000 g

Procédures

- Si le nombre de grains sclérotés n'est pas excessif, déterminez le compte de grains.
- Si le compte de grains est excessif, déterminez le poids de grains sclérotés comme pourcentage du poids net de l'échantillon.

Semence traitée

- ▲ **Important :** Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de semences traitées.

La semence traitée est une graine qui a été traitée au fongicide pour la protéger durant les premiers stades de croissance. Sa couleur peut varier, mais elle va généralement d'un rouge foncé à un rose pâle. La texture également peut varier, allant d'un aspect gras à poudreux. Le traitement de la graine semble s'être répandu par hasard sur la surface du grain, donnant l'apparence de petites piqûres, ou encore, tout le grain peut en être recouvert.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—échantillon
d'analyse

Optimum—échantillon
d'analyse

Exportation— échantillon
d'analyse

Procédures

1. Si l'échantillon révèle la présence de semences traitées, identifiez-le comme *Triticale retenu, soupçonne semence traitée*.
2. Envoyez l'échantillon à l'inspecteur en chef des grains
3. Dès que le Laboratoire de recherches sur les grains de la Commission canadienne des grains vous transmet les résultats confirmant les semences traitées, attribuez le grade pertinent *Triticale, Échantillon condamné* ou *Triticale, Échantillon OC/EC/CAN Triticale - Mélange, Semence traitée*.

Variétés (VAR) Le triticale est classé sans référence à la variété.

Facteurs déterminants des grades primaires

Triticale (CAN)

| Nom de grade | *Norme de qualité | | | Matières étrangères (%) | | | | | | |
|--------------|--|---|--|-----------------------------|--|---|--|--|---|-----------------------------|
| | *Poids spécifique minimum, kg/hL (g/0,5 L) | *Variété | *Condition | *Céréales autres que le blé | Ergot | Excréments | *Matières autres que céréales | Sclérotiniose | Pierres | *Total, matières étrangères |
| Canada n° 1 | 65,0 (315) | Toute variété de triticales égale aux variétés de référence acceptables | Raisonnablement bien mûri, raisonnablement exempt de grains endommagés | 1,0 | 4G | 0,01 | Environ 0,5 | 4G | 0,033 | 2,5 |
| Canada n° 2 | 62,0 (301) | Toute variété de triticales égale aux variétés de référence acceptables | Passablement bien mûri, raisonnablement exempt de grains fortement endommagés | 2,0 | 8G | 0,01 | 1,0 | 8G | 0,033 | 4,0 |
| Canada n° 3 | Aucun minimum | Toute variété de triticales | Exclu des grades supérieurs en raison du poids léger, de grains endommagés, mais sera d'un goût raisonnablement agréable | 3,0 | 0,1 | 0,03 | 2,0 | 0,1 % | 0,066 | 7,0 |
| | | | | See Mixed grain | Triticales, Echantillon Canada - Ergot | Triticales, Echantillon Canada - Excréments | Triticales, Echantillon Canada - Mélange | Triticales, Echantillon Canada - Mélange | 2,5 % ou moins : Rejeté (grade CAN) - Pierres ou Triticales, Echantillon CAN - Pierres. Plus de 2,5 % : Triticales, Echantillon - Récupérés | Voir Grain mélange |

- * Défini dans le Règlement sur les grains du Canada
- G Nombre de morceaux de la grosseur d'un grain par 500 g

Triticale (CAN)

| Nom de grade | Dommages (%) | | | | | |
|--|----------------------|--|--|--|-----------------------------|--|
| | Cassés | Brûlés | Fusariés | Chauffés | Cariés, y compris mouchetés | Germés |
| Canada n° 1 | 4,0 | Aucun | 0,25 | 0,1 | 10,0 | 0,5 |
| Canada n° 2 | 7,0 | Aucun | 0,5 | 0,75 | 15,0 | 2,0 |
| Canada n° 3 | 50,0 | Aucun | 1,0 | 5,0 | Aucune limite | 10,0 |
| Si les caract. du triticale n° 3 ne sont pas satisfaisantes, classez | Echantillon - Cassés | Triticale, Echantillon Canada - Brûlés | Triticale, Echantillon Canada - Fusariés | Triticale, Echantillon Canada - Chauffés | | Triticale, Echantillon Canada - Germés |

* Défini dans le Règlement sur les grains du Canada

G Nombre de morceaux de la grosseur d'un grain par 500 g

Exportations

Les exportations peuvent être commercialement propres ou non commercialement propres. Les impuretés ne sont pas déclarées dans le cas d'expéditions commercialement propres.

Commercialement propre

Les exportations définies comme étant commercialement propres peuvent contenir jusqu'à 0,1 % en poids d'impuretés légères attribuables à la manutention, de poussières et de paillettes extractibles au tamis à trous ronds n° 4,5, y compris jusqu'à 0,05 % en poids de petites graines sauvages ou cultivées.

Aucun taux d'impuretés n'est déclaré dans le cas d'échantillons représentant des exportations commercialement propres.

Non commercialement propre (NCC)

Les exportations qui ne satisfont pas aux normes de propreté commerciale sont considérées comme étant non commercialement propres. De telles exportations ne sont autorisées qu'avec la permission de la CCG.

Dans le cas d'échantillons représentant des exportations non commercialement propres dont l'expédition en partance d'un silo terminal ou de transbordement est approuvée par la Commission, le taux d'impuretés est déclaré au 0,1 % près, moins une déduction allant jusqu'à 0,2 %.

Classement

À l'exportation, le triticales est classé en fonction des échantillons-types et des caractéristiques des grades d'exportation.

Facteurs déterminants des grades d'exportation

Triticale (CAN)

| Nom de grade | Matières passant au tamis à trous ronds n° 4,5 (%) | | Matières étrangères (%) | | | | | | | | | Domages (%) | |
|--------------|--|-------|-------------------------|--------------|-------|----------------------------|------------------------|-------|--------|--------------|--|-------------|------|
| | | | Graines et folle avoine | | | Céréales autres que le blé | Matières minérales (%) | | Ergot | Sclerotinose | Total, matières étrangères, y compris le blé (%) | | |
| | Petites graines | Total | Grosses graines | Folle avoine | Total | | Pierres | Total | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| Canada n° 1 | 0,05 | 0,1 | 0,2 | 0,2 | 0,3 | 1,0 | 0,033 | 0,066 | 4G | 4G | 2,5 | 0,5 | 0,05 |
| Canada n° 2 | 0,05 | 0,1 | 0,4 | 0,4 | 0,6 | 2,0 | 0,033 | 0,10 | 8G | 8G | 4,0 | 2,0 | 0,35 |
| Canada n° 3 | 0,05 | 0,1 | 1,0 | 1,0 | 1,5 | 3,0 | 0,066 | 0,15 | 0,10 % | 0,10 % | 7,0 | 10,0 | 2,5 |

* Défini dans le Règlement sur les grains du Canada

G Nombre de morceaux de la grosseur d'un grain par 500 g

9. Grain mélangé

| | |
|---|-------------|
| Détermination du taux d'impuretés | 9-2 |
| Définitions | 9-2 |
| Impuretés non déclarées | 9-2 |
| Composition du grain mélangé | 9-2 |
| Procédures normales de nettoyage | 9-3 |
| Composition des impuretés | 9-3 |
| Nettoyage pour améliorer le grade | 9-4 |
| Classement | 9-5 |
| Définitions importantes | 9-5 |
| Poids net de l'échantillon | 9-5 |
| Compte des grains (G) | 9-5 |
| Substances dangereuses dans les échantillons | 9-5 |
| Portion représentative aux fins de classement | 9-6 |
| Facteurs de classement | 9-7 |
| Boulettes de terre (EP) | 9-7 |
| Boulettes de terre molles (SEP) | 9-7 |
| Ergot (ERG) | 9-7 |
| Excréments (EXCR) | 9-8 |
| Grains brûlés (FBNT) | 9-8 |
| Grains cassés (BKN) | 9-8 |
| Grains chauffés (HTD) | 9-8 |
| Granulés d'engrais (FERT PLTS) | 9-8 |
| Grosses graines (LSDS) | 9-8 |
| Odeur (ODOR) | 9-8 |
| Pierres (STNS) | 9-9 |
| Sclérotinose (SCL) | 9-9 |
| Semence traitée | 9-10 |
| Facteurs déterminants des grades primaires | 9-10 |
| Grain mélangé (Ouest canadien) | 9-10 |
| Grain mélangé (Est canadien) | 9-12 |
| Exportations | 9-13 |
| Commercialement propre | 9-13 |
| Non commercialement propre (NCC) | 9-13 |
| Classement | 9-13 |
| Facteurs déterminants des grades d'exportation—Grain mélangé (Ouest/ Est canadien) | 9-14 |

Détermination du taux d'impuretés

Définitions

Le taux d'impuretés est déterminé et inscrit au 0,1 % près.

Les impuretés sont définies dans la *Loi sur les grains du Canada* comme « matières qui, dans un lot de grains, ne correspondent pas à une norme de qualité fixée sous le régime de la présente loi pour un grade donné de ces grains, qui peuvent être extraites du lot, et qui doivent l'être, pour que celui-ci soit placé dans le grade en question ». Les impuretés sont extraites en suivant les procédures de nettoyage décrites dans la présente section du guide.

À l'arrivage, l'échantillon est désigné comme un échantillon non nettoyé ou sale. Son poids est le **poids brut** de l'échantillon. Le taux d'impuretés est calculé sur le poids brut de l'échantillon.

Les impuretés sont déterminées en deux étapes.

1. Suivez les *Procédures normales de nettoyage* pour déterminer les impuretés à l'aide du tarare Carter.
2. Suivez les procédures de *Nettoyage pour améliorer le grade*. Ce nettoyage peut être effectué à n'importe quel moment après le nettoyage normal.

Impuretés non déclarées

▲ **Important** : Les impuretés ne sont pas déclarées dans les cas suivants :

- Grain mélangé, Échantillon OC/EC - Grains brûlés,
- Grain mélangé, Échantillon - Grains récupérés,
- Grain mélangé, Échantillon OC/EC - Mélange, Semence traitée
- Grain mélangé, Échantillon - Grains condamnés.

Composition du grain mélangé

Le grain mélangé comprend tout mélange de blé, de seigle, d'orge, d'avoine, de triticales, de folle avoine et de gruau d'avoine cultivée ou de folle avoine qui est exclu des autres grades établis en raison de tels mélanges.

▲ **Important** : Dans les cas où l'échantillon sera classé comme grain mélangé, remettez les impuretés dans l'échantillon nettoyé et commencez les *Procédures normales de nettoyage* décrites dans la présente section.

Procédures normales de nettoyage

1. Réglez le tarare Carter selon ce qui suit :

| | |
|--------------------------------|----------------------|
| Commande d'alimentation | n° 6 |
| Commande pneumatique | n° 4 au minimum |
| Crible | n° 6 |
| Tamis supérieur | à sarrasin n° 6 |
| Tamis du centre | à sarrasin n° 5 |
| Tamis inférieur | à trous ronds n° 4,5 |
| Nettoyeur du tamis | arrêt |

2. À l'aide d'un diviseur de type Boerner, divisez l'échantillon non nettoyé pour obtenir une portion représentative.
 - Les échantillons officiels devraient peser au moins 900 g.
 - Les échantillons non officiels devraient peser au moins 750 g.
3. Mettez le tarare Carter en marche.
4. Versez l'échantillon dans la trémie.
5. Après le passage de l'échantillon dans la machine, mettez le nettoyeur du tamis en marche pendant 2 à 3 secondes pour extraire les grains coincés dans le tamis.
6. Arrêtez le tarare.
7. Actionnez légèrement la tige de verrouillage du bac d'aspiration pour dégager les matières retenues par le filtre à air.
8. Enlevez le bac d'aspiration.
9. Déterminez les impuretés en consultant la *Composition des impuretés*.

Composition des impuretés

Les impuretés comprennent :

- les matières triées à la main ou extraites par le crible n° 6;
- les matières légères extraites par aspiration;
- les matières qui passent au tamis à trous ronds n° 4,5;
- les matières telles que les grosses graines qui sont extraites au tamis à sarrasin n° 5 au-dessus de la tolérance du grade s'appliquant au total des matières étrangères;

- un maximum de 10,0 % en poids de boulettes de terre molles triées à la main de l'échantillon nettoyé;

Si les boulettes de terre molles comptent plus de 10,0 % ou plus du poids brut, les boulettes de terre molles constituent alors un facteur de classement.

- les matières extraites à la suite d'un *Nettoyage pour améliorer le grade*.

Nettoyage pour améliorer le grade

Si le grade d'un échantillon peut être amélioré en le nettoyant davantage, nettoyez-le et ajoutez les matières supplémentaires aux impuretés. Nettoyer pour améliorer le grade peut être fait à n'importe quel moment.

1. Tamisez l'échantillon en utilisant le tamis manuel à sarrasin n° 6.

▲ **Important** : Lorsque vous utilisez un tamis manuel, déplacez le tamis de gauche à droite 30 fois, en faisant un mouvement de tamisage. Une fois représente un mouvement complet du centre, vers un côté, vers l'autre côté, et de retour au centre. La distance totale de gauche à droite est de 20 cm, ou environ 8 po.

3. Pesez les impuretés supplémentaires et ajoutez-les aux impuretés initiales.

Nettoyage pour améliorer le grade—Grain mélangé

| Matières à extraire | Équipement | Incidence sur la composition des impuretés |
|---------------------|------------------------------|---|
| Grosses graines | Tamis manuel à sarrasin n° 6 | Les grosses graines sont les graines qui passent au tamis à sarrasin n° 6. Ajoutez-les aux impuretés. |
| Pierres | Tamis manuel à sarrasin n° 6 | Ajoutez aux impuretés toutes les pierres qui passent au tamis à sarrasin n° 6. |

Classement

Définitions importantes

| | |
|---|--|
| Poids net de l'échantillon | Après le nettoyage et l'extraction des impuretés, l'échantillon est considéré comme l'échantillon nettoyé. Son poids est le poids net de l'échantillon. Les pourcentages en poids aux fins de classement se rapportent aux pourcentages du poids net. |
| Compte des grains (G) | <p>Le compte des grains est le nombre de morceaux de la grosseur d'un grain dans un échantillon de 500 g.</p> <ul style="list-style-type: none">• Pour effectuer le compte des grains, vous devez séparer 500 g de l'échantillon nettoyé.• Tout le classement est fait sur des portions représentatives obtenues de l'échantillon nettoyé à l'aide d'un diviseur de type Boerner. |
| Substances dangereuses dans les échantillons | Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de substances dangereuses. La définition de substances dangereuses que renferme le Règlement les identifie comme « tout pesticide, herbicide ou produit déshydratant ». |

Portion représentative aux fins de classement

Tout le classement est fait sur des portions représentatives obtenues de l'échantillon nettoyé à l'aide d'un diviseur de type Boerner.

| Lorsque la concentration du facteur de classement est ... | Utilisez alors une ... |
|---|--|
| faible | portion de taille optimum |
| élevée | portion de taille minimum ou plus (n'utilisez pas une portion inférieure). |

Les valeurs que renferme le tableau suivant représentent la gamme des portions d'échantillons recommandées aux fins de classement.

Portion représentative du grain mélangé aux fins de classement, en grammes

| Facteur de classement | Minimum | Optimum | Exportation |
|---------------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|
| Boulettes de terre molles | 100 | 100 | 100 |
| Ergot | 100 | 500 | échantillon d'analyse |
| Excrétions | échantillon d'analyse | échantillon d'analyse | échantillon d'analyse |
| Grains brûlés | 500 | échantillon d'analyse | échantillon d'analyse |
| Grains cassés | 50 | 50 | 50 |
| Grains chauffés | 25 | 100 | 100 |
| Grains fusariés | 25 | 100 | 100 |
| Pierres | 250 | 500 | 1000 |
| Sclérotinose | 500 | 500 | 1000 |
| Semence traitée | échantillon d'analyse | échantillon d'analyse | échantillon d'analyse |

Facteurs de classement

| | |
|--------------------------------|--|
| Boulettes de terre (EP) | <ul style="list-style-type: none"> • Les boulettes de terre dures sont les boulettes qui ne s'effritent pas sous pression. Voir <i>Pierres</i>. • Les boulettes de terre molles sont les boulettes qui s'effritent sous pression. Voir <i>Boulettes de terre molles</i>. |
|--------------------------------|--|

| | |
|--|---|
| Boulettes de terre molles (SEP) | <p>Les boulettes de terre molles sont</p> <ul style="list-style-type: none"> • les boulettes qui s'effritent en poussières fines sous pression légère exercée par un doigt seulement—si elles ne s'effritent pas, elles sont considérées comme des <i>Pierres</i>. • toutes les matières non toxiques de consistance semblable. |
|--|---|

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g

Optimum—100 g

Exportation—100 g

Procédures

1. Triez à la main les boulettes de terre molles d'une portion représentative de l'échantillon nettoyé.
2. Si les boulettes de terre molles comptent 10 % ou moins de l'échantillon en poids brut, elles sont extraites comme impuretés. Voir *Composition des impuretés*.
3. Si les boulettes de terre molles comptent plus de 10 % de l'échantillon en poids brut, elles constituent un facteur de classement.
4. Si les boulettes de terre molles sont le facteur déterminant du grade, classez alors l'échantillon comme *Blé, Échantillon OC/EC/CAN-Mélange*.

| | |
|--------------------|---|
| Ergot (ERG) | L'ergot est la maladie des plantes qui produit des champignons allongés dont l'extérieur est de coloration noir violacé, l'intérieur, d'un blanc violacé à blanc nuancé, et la texture de la surface, relativement lisse. |
|--------------------|---|

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g

Optimum—500 g

Exportation—échantillon d'analyse

Procédures

- Déterminez le poids de l'ergot comme pourcentage du poids net de l'échantillon.

| | | | |
|---------------------------------------|--|--|--|
| Excréments (EXCR) | ▲ Important : Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence d'excréments. | | |
| | Portion représentative aux fins d'analyse Minimum—échantillon d'analyse Optimum—échantillon d'analyse Exportation—échantillon d'analyse | | |
| Grains brûlés (FBNT) | Les grains carbonisés ou roussis par le feu sont considérés comme étant brûlés. Une coupe transversale d'un grain brûlé ressemble au charbon et comporte plusieurs alvéoles. Ces alvéoles font que le grain a un poids réduit et s'effrite facilement sous pression. | | |
| | Portion représentative aux fins d'analyse Minimum—500 g Optimum—échantillon d'analyse Exportation—échantillon d'analyse | | |
| Grains cassés (BKN) | Les grains cassés sont les morceaux de grain qui sont moins des trois-quarts d'un grain entier. | | |
| | Portion représentative aux fins d'analyse Minimum—25 g Optimum—50 g Exportation—50 g | | |
| Grains chauffés (HTD) | Les grains chauffés ont la couleur ou dégagent l'odeur caractéristique du grain qui s'est détérioré durant l'entreposage ou qui a été endommagé par séchage artificiel, mais pas les grains carbonisés. Les grains chauffés comprennent tous les grains chauffés dans l'échantillon. | | |
| | Portion représentative aux fins d'analyse Minimum—25 g Optimum—100 g Exportation—100 g | | |
| Granulés d'engrais (FERT PLTS) | <ul style="list-style-type: none"> Les granulés d'engrais durs sont les granulés qui ne s'effritent pas sous pression. Voir <i>Pierres</i>. Un granulé est une pierre. Les granulés d'engrais mous sont les granulés qui s'effritent sous pression. Voir <i>Boulettes de terre molles</i>. | | |
| Grosses graines (LSDS) | Les grosses graines sont les graines qui ne passent pas au tamis à trous ronds n° 4,5 et les grains autres que les céréales, tels que les pois, les haricots, le maïs, le lin et le sarrasin cultivé. Les grosses graines qui restent dans l'échantillon sont comprises dans le total des matières étrangères. | | |
| | Portion représentative aux fins d'analyse Minimum—100 g Optimum—250 g Exportation—échantillon d'analyse | | |
| Odeur (ODOR) | Aucune tolérance numérique ne s'applique à l'odeur. Tenez compte <ul style="list-style-type: none"> de la qualité fondamentale de l'échantillon, du type et de l'intensité de l'odeur, de la présence de résidus visibles provoquant l'odeur. | | |

Portion représentative aux fins d'analyseMinimum—échantillon
d'analyseOptimum—échantillon
d'analyseExportation—échantillon
d'analyse

| Si l'odeur est le facteur déterminant alors ... | Le grade est alors ... |
|---|---|
| une odeur nettement désagréable, autre que celle d'échauffement ou de brûlé, qui n'est pas associée à la qualité du grain | <i>Grain mélangé, Échantillon OC/EC - Odeur</i> |
| une odeur distincte d'échauffement | <i>Grain mélangé, Échantillon OC/EC - Grains chauffés</i> |
| une odeur distincte de brûlé | <i>Grain mélangé, Échantillon OC/EC - Grains brûlés</i> |

Pierres (STNS) Les pierres se rapportent au schiste dur, au charbon, aux boulettes de terre dures, aux granulés d'engrais durs et à toutes les autres matières non toxiques de consistance semblable.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—250 g

Optimum—500 g

Exportation—1000 g

Procédures

Les pierres peuvent être extraites et comprises dans les impuretés si les matières extraites représentent 5,0 % ou moins du poids brut de l'échantillon. Voir *Nettoyage pour améliorer le grade*.

Si les pierres ne sont pas extraites comme impuretés,

- Si le nombre de pierres n'est pas excessif, déterminez le compte de grains.
- Si le compte de grains est excessif, déterminez le poids des pierres comme pourcentage du poids net de l'échantillon.

Scélératinose (SCL)

La scélératinose est le champignon qui produit des masses dures de tissu fongique, dont la taille et la forme varient, que l'on appelle les *scélérotés*. L'extérieur de ces masses est d'un noir foncé, l'intérieur, d'un blanc pur, et la texture de la surface, grossière.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—250 g

Optimum—1000 g

Exportation—1000 g

**Semence
traitée**

▲ **Important** : Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de semences traitées.

La semence traitée est du grain qui a été dénaturé délibérément avec un produit chimique agricole à des fins agronomiques. Ces enrobages de la graine contiennent aussi un colorant pour rendre le grain traité visuellement apparent à un inspecteur de grains. La couleur varie en fonction du type de traitement et du type de grain. Les normes canadiennes actuelles des couleurs servant au traitement des semences des céréales et du canola contre les pesticides sont d'un rose/rouge et d'un bleu layette respectivement. Les enrobages ou les taches peuvent avoir un aspect gras ou poudreux, et il peut y avoir des petites taches sur la surface ou encore, elle pourrait être entièrement recouverte.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—échantillon
d'analyse

Optimum— échantillon
d'analyse

Exportation—échantillon
d'analyse

Procédures

1. Si l'échantillon révèle la présence de semences traitées, identifiez-le comme *Grain mélangé retenu, soupçonne semence traitée*.
2. Envoyez l'échantillon à l'inspecteur en chef des grains.
3. Dès que le Laboratoire de recherches sur les grains de la Commission canadienne des grains vous transmet les résultats confirmant les semences traitées, attribuez le grade pertinent *Grain mélangé, Échantillon condamné ou Grain mélangé, Échantillon OC/EC/CAN - Mélange, semence traitée*.

Facteurs déterminants des grades primaires

Grain mélangé, Ouest canadien (OC)

| -- Composition | |
|----------------------------|---|
| Nom de grade | |
| Grain mélangé, blé OC | Exclu des grades de blé en raison de mélanges de céréales et de folle avoine, le blé étant prédominant |
| Grain mélangé, seigle OC | Exclu des grades de seigle en raison de mélanges de céréales et de folle avoine, le seigle étant prédominant |
| Grain mélangé, orge OC | Exclu des grades d'orge en raison de mélanges de céréales et de folle avoine, l'orge étant prédominante |
| Grain mélangé, avoine OC | Exclu des grades d'avoine en raison de mélanges de céréales et de folle avoine, l'avoine étant prédominante |
| Grain mélangé, tritiale OC | Exclu des grades de tritiale en raison de mélanges de céréales et de folle avoine, le tritiale étant prédominant |
| Grain mélangé, OC | Exclu des autres grades en raison de mélanges de céréales et de folle avoine, aucune classe particulière prédominante |

| Nom de grade | Dommages (%) | | | | Matières étrangères (%) | | | | Total, matières étrangères |
|--|----------------------------------|--|--|---------------|---------------------------------------|--|---|--|---|
| | Cassés | Chauffés | Brûlés | Germés | Ergot | Excrétions | Sclerotinose | Pierres | |
| Grain mélangé, blé OC | 20,0 | 10,0 | 0,5 | Aucune limite | 0,10 | 0,02 | 0,25 | 5G | 2,0 |
| Grain mélangé, seigle OC | 20,0 | 10,0 | 0,5 | Aucune limite | 0,10 | 0,02 | 0,25 | 5G | 2,0 |
| Grain mélangé, orge OC | 20,0 | 10,0 | 0,5 | Aucune limite | 0,10 | 0,02 | 0,25 | 5G | 2,0 |
| Grain mélangé, avoine OC | 20,0 | 10,0 | 0,5 | Aucune limite | 0,10 | 0,02 | 0,25 | 5G | 2,0 |
| Grain mélangé, tritiale OC | 20,0 | 10,0 | 0,5 | Aucune limite | 0,10 | 0,02 | 0,25 | 5G | 2,0 |
| Grain mélangé, OC | 20,0 | 10,0 | 0,5 | Aucune limite | 0,10 | 0,02 | 0,25 | 5G | 2,0 |
| Si les caract. du grain mélangé ne sont pas satisfaisants, classez | Voir Grain vendu sur échantillon | Grain mélangé, Echantillon OC - Chauffés | Grain mélangé, Echantillon OC - Brûlés | | Grain mélangé, Echantillon OC - Ergot | Grain mélangé, Echantillon OC - Excrétions | Grain mélangé, Echantillon OC - Mélangé | 2,5 % ou moins : Grain mélangé, Rejeté (grade) Pierres. Plus de 2,5 % : Grain mélangé, Echantillon - Grains récupérés. | Grain mélangé, Echantillon OC - Mélangé |

* Défini dans le Règlement sur les grains du Canada

** Tous les grades doivent contenir moins de 50,0 % en poids de folle avoine

G Nombre de morceaux de la grosseur d'un grain par 500 g

Grain mélangé, Est canadien (EC)

| Nom de grade | ** Composition |
|------------------------------|---|
| Grain mélangé, blé EC | Exclu des grades de blé en raison de mélanges de céréales et de folle avoine, le blé étant prédominant |
| Grain mélangé, seigle EC | Exclu des grades de seigle en raison de mélanges de céréales et de folle avoine, le seigle étant prédominant |
| Grain mélangé, orge EC | Exclu des grades d'orge en raison de mélanges de céréales et de folle avoine, l'orge étant prédominante |
| Grain mélangé, avoine EC | Exclu des grades d'avoine en raison de mélanges de céréales et de folle avoine, l'avoine étant prédominante |
| Grain mélangé, triticales EC | Exclu des grades de triticales en raison de mélanges de céréales et de folle avoine, le triticales étant prédominant |
| Grain mélangé, EC | Exclu des autres grades en raison de mélanges de céréales et de folle avoine, aucune classe particulière prédominante |

| Nom de grade | Dommages (%) | | | | Matières étrangères (%) | | | | *Total, matières étrangères |
|--|----------------------------------|--|--|---------------|---------------------------------------|--|---|--|---|
| | Cassés | Brûlés | Chauffés | Germés | Ergot | Excréments | Sclerotiniose | Pierres | |
| Grain mélangé, blé EC | 20,0 | 0,5 | 10,0 | Aucune limite | 0,25 | 0,02 | 0,25 | 5G | 2,0 |
| Grain mélangé, seigle EC | 20,0 | 0,5 | 10,0 | Aucune limite | 0,25 | 0,02 | 0,25 | 5G | 2,0 |
| Grain mélangé, orge EC | 20,0 | 0,5 | 10,0 | Aucune limite | 0,25 | 0,02 | 0,25 | 5G | 2,0 |
| Grain mélangé, avoine EC | 20,0 | 0,5 | 10,0 | Aucune limite | 0,25 | 0,02 | 0,25 | 5G | 2,0 |
| Grain mélangé, triticales EC | 20,0 | 0,5 | 10,0 | Aucune limite | 0,25 | 0,02 | 0,25 | 5G | 2,0 |
| Grain mélangé, EC | 20,0 | 0,5 | 10,0 | Aucune limite | 0,25 | 0,02 | 0,25 | 5G | 2,0 |
| Si les caract. du grain mélangé EC ne sont pas satisfaisantes, classez | Voir Grain vendu sur échantillon | Grain mélangé, Echantillon EC - Brûlés | Grain mélangé, Echantillon EC - Chauffés | | Grain mélangé, Echantillon EC - Ergot | Grain mélangé, Echantillon EC - Excréments | Grain mélangé, Echantillon EC - Mélange | 2,5 % ou moins : Grain mélangé, Rejeté (grade) Pierres. Plus de 2,5 % : Grain mélangé, Echantillon - Grains récupérés. | Grain mélangé, Echantillon EC - Mélange |

* Défini dans le Règlement sur les grains du Canada

** Tous les grades doivent contenir moins de 50,0 % en poids de folle avoine

G Nombre de morceaux de la grosseur d'un grain par 500 g

Exportations

Les exportations peuvent être commercialement propres ou non commercialement propres. Les impuretés ne sont pas déclarées dans le cas d'expéditions commercialement propres.

Commercialement propre poussières

Les exportations définies comme étant commercialement propres peuvent contenir jusqu'à 0,2 % en poids d'impuretés légères attribuables à la manutention, de et de paillettes extractibles au tamis à trous ronds n° 4,5, y compris jusqu'à 0,1 % en poids de petites graines sauvages ou cultivées.

Aucun taux d'impuretés n'est déclaré.

Non commercialement propre (NCC)

Les exportations qui ne satisfont pas aux normes de propreté commerciale sont considérées comme étant non commercialement propres. De telles exportations ne sont autorisées qu'avec la permission de la CCG.

Dans le cas d'échantillons représentant des exportations non commercialement propres dont l'expédition en partance d'un silo terminal ou de transbordement est approuvée par la Commission, le taux d'impuretés est déclaré au 0,1 % près, moins une déduction allant jusqu'à 0,2 %.

Classement grades

À l'exportation, le grain mélangé est classé en fonction des caractéristiques des

d'exportation. Dans les cas où il n'y a pas de caractéristiques d'exportation, appliquez les caractéristiques et procédures des grades primaires. La composition des échantillons est inscrite sur tous les documents et confirmée au verso des certificats.

Facteurs déterminants des grades d'exportation

Grain mélangé, Ouest canadien/Est canadien (OC/EC)

| Nom de grade | Matières étrangères autres que les céréales et la paille d'avoine (%) | | | | | |
|-------------------------------|---|-------|-------|---------------|---------|-------|
| | Matières passant au tamis à trous ronds n° 4,5 | | Ergot | Sclerotiniose | Pierres | Total |
| | Petites graines | Total | | | | |
| Grain mélangé, blé OC/EC | 0,1 | 0,2 | 0,10 | 0,25 | 5G | 2,0 |
| Grain mélangé, seigle OC/EC | 0,1 | 0,2 | 0,10 | 0,25 | 5G | 2,0 |
| Grain mélangé, orge OC/EC | 0,1 | 0,2 | 0,10 | 0,25 | 5G | 2,0 |
| Grain mélangé, avoine OC/EC | 0,1 | 0,2 | 0,10 | 0,25 | 5G | 2,0 |
| Grain mélangé, tritiale OC/EC | 0,1 | 0,2 | 0,10 | 0,25 | 5G | 2,0 |
| Grain mélangé, OC/EC | 0,1 | 0,2 | 0,10 | 0,25 | 5G | 2,0 |

G Nombre de morceaux de la grosseur d'un grain par 500 g

10. Canola et colza

| | |
|---|--------------|
| Classes et variétés | 10-3 |
| Canola | 10-2 |
| Colza | 10-3 |
| Détermination du taux d'impuretés | 10-4 |
| Définitions | 10-4 |
| Impuretés non déclarées | 10-4 |
| Procédures normales de nettoyage | 10-5 |
| Composition des impuretés | 10-6 |
| Nettoyage pour améliorer le grade | 10-7 |
| Nettoyage du grade d'échantillon de canola | 10-8 |
| Séparation mécanique | 10-8 |
| Classement | 10-10 |
| Définitions importantes | 10-10 |
| Poids net de l'échantillon | 10-10 |
| Substances dangereuses dans les échantillons | 10-10 |
| Écrasement | 10-10 |
| Portion représentative aux fins de classement | 10-11 |
| Facteurs de classement | 10-12 |
| Boulettes de terre (EP) | 10-12 |
| Boulettes de terre molles (SEP) | 10-12 |
| Couleur (CLR) | 10-12 |
| Dommages (DMG) | 10-13 |
| Ergot (ERG) | 10-13 |
| Excrétions (EXCR) | 10-13 |
| Excrétions d'insectes (I EXCR) | 10-13 |
| Givre blanc | 10-14 |
| Graines brûlées (FBNT) | 10-14 |
| Graines cassées (BKN) | 10-14 |
| Graines chauffées (HTD) | 10-14 |
| Graines nettement vertes (DGR) | 10-15 |
| Graines vertes (GR) | 10-15 |
| Granulés d'engrais (FERT PLTS) | 10-15 |
| Matières étrangères (FM) | 10-15 |
| Mélange apparent (CADMX) | 10-15 |
| Mélange non apparent (INC ADMX) | 10-16 |
| Odeur (ODOR) | 10-16 |
| Pierres (STNS) | 10-16 |
| Rouille blanche | 10-16 |
| Sclérotiniose (SCL) | 10-17 |
| Semence traitée | 10-17 |

| | |
|--|--------------|
| Facteurs déterminants des grades primaires..... | 10-18 |
| Canola (Canada) | 10-18 |
| Colza (Canada) | 10-19 |
| Exportations | 10-20 |
| Commercialement propre | 10-20 |
| Non commercialement propre (NCC) | 10-20 |
| Détermination du taux d'impuretés | 10-21 |
| Classement | 10-21 |
| Facteurs déterminants des grades d'exportation | |
| —canola et colza | 10-22 |

Classes et variétés

Le canola et le colza sont des classes de la même famille botanique.

Le présent chapitre décrit les procédures de détermination du taux d'impuretés s'appliquant au canola et au colza. Le canola figure dans les exemples de noms de grades. Si un échantillon de colza est soumis aux fins d'inspection, remplacez canola avec colza.

▲ **Important** : Assurez-vous d'utiliser le code approprié du grain. Les codes s'appliquant au canola et au colza sont différents.

Canola

Le terme canola s'applique aux variétés qui satisfont aux normes de canola par rapport aux faibles teneurs en acide érucique et glucosinolates. La production des variétés de canola est largement répandue.

Colza

La production des variétés de colza se fait en petites quantités, normalement aux termes d'un contrat. Les expéditions et les échantillons soumis de colza doivent être bien identifiés comme colza.

▲ **Important** : Le canola et le colza pourraient être impossibles à distinguer à l'œil nu. L'utilisation finale de ces grains est toutefois très différente. Si vous n'êtes pas sûr s'il s'agit d'un échantillon de canola ou de colza, envoyez l'échantillon à l'inspecteur en chef des grains.

Détermination du taux d'impuretés

Définitions

Le taux d'impuretés est déterminé et déclaré au 0,1 % près.

Les impuretés sont définies dans la *Loi sur les grains du Canada* comme « matières qui, dans un lot de grains, ne correspondent pas à une norme de qualité fixée sous le régime de la présente loi pour un grade donné de ces grains, qui peuvent être extraites du lot, et qui doivent l'être, pour que celui-ci soit placé dans le grade en question ». Les impuretés sont extraites en suivant les procédures de nettoyage décrites dans la présente section du guide.

À l'arrivage, l'échantillon est désigné comme un échantillon non nettoyé ou sale. Son poids est le **poids brut** de l'échantillon. Le taux d'impuretés est calculé sur le poids brut de l'échantillon.

Les impuretés sont déterminées en deux étapes.

1. Suivez les *Procédures normales de nettoyage* pour déterminer les impuretés à l'aide du tarare Carter.
2. Suivez les procédures de *Nettoyage pour améliorer le grade*. Ce nettoyage peut être effectué à n'importe quel moment après le nettoyage normal.

Impuretés non déclarées

▲ **Important** : Les impuretés ne sont pas déclarées dans les cas suivants :

- Canola, Échantillon Canada - Grains brûlés,
- Canola, Échantillon - Grains récupérés,
- Canola, Échantillon Canada - Mélange, Semence traitée,
- Canola, Échantillon - Grains condamnés.

Procédures normales de nettoyage

- ▲ **Important** : Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de substances dangereuses.

1. Réglez le tarare Carter selon ce qui suit :

| | |
|-------------------------|--------------|
| Commande d'alimentation | n° 3 |
| Commande pneumatique | n° 5 |
| Crible | n° 000 |
| Tamis supérieur | plateau vide |
| Tamis du centre | aucun |
| Tamis inférieur | aucun |
| Nettoyeur du tamis | arrêt |

2. Vous aurez également besoin des tamis manuels suivants :

| Tamis à trous ronds | Tamis à fentes |
|---------------------|----------------|
| n° 5 | n° ,028 |
| n° 5,5 | n° ,032 |
| n° 6 | n° ,035 |
| n° 6,5 | n° ,038 |
| n° 7 | n° ,040 |
| n° 7,5 | |

3. À l'aide d'un diviseur de type Boerner, divisez l'échantillon non nettoyé pour obtenir une portion représentative.

- Les échantillons officiels devraient peser au moins 900 g.
- Les échantillons non officiels devraient peser au moins 750 g.

4. Pour le tamisage manuel, utilisez environ 250 g.

▲ **Important** :

- Assurez-vous de choisir le tamis de bonne taille pour commencer le processus.
- Lorsque vous utilisez un tamis manuel, déplacez le tamis de gauche à droite 30 fois, utilisant un mouvement de tamisage. Une fois constitue un mouvement complet du centre, vers un côté, vers l'autre côté, et de retour au centre. La distance totale de gauche à droite est de 20 cm ou environ 8 po.

1. Utilisez le tamis à trous ronds qui va extraire la quantité maximum de grosses matières tout en assurant la perte minimum de canola.

Emboîtez le tamis à trous ronds au tamis à fentes.

Si des grains céréaliers sont retenus par le tamis à trous ronds, ils pourraient

être admissibles à la séparation mécanique. Voir *Séparation mécanique*.

2. Utilisez le tamis à fentes qui ramènera le mélange des matières inséparables évidentes à l'intérieur de la tolérance du grade tout en assurant la perte minimum de graines de canola raisonnablement saines.
5. Combinez les portions de 250 g séparées et nettoyées.
6. Mettez le tarare Carter en marche.
7. Passez l'échantillon d'analyse entière au tarare Carter pour faire l'aspiration seulement.
8. À l'aide d'un diviseur de type Boerner, séparez l'échantillon pour obtenir une portion d'au moins 10 g.
9. Analysez la portion de 10 g pour déterminer le pourcentage en poids des matières étrangères inséparables.
10. Déterminez les impuretés en consultant la *Composition des impuretés*.

Composition des impuretés

Les impuretés comprennent :

- les matières retenues par le tamis à trous ronds, moins toute céréale ou mélange de céréales, qui sont admissibles à la séparation mécanique;
- les matières extraites comme impuretés durant la séparation mécanique;
- les matières qui passent au tamis à fentes;
- les matières extraites par aspiration;
- les matières qui passent au-dessus du crible n° 000;
- les matières inséparables, jusqu'aux tolérances de grade établies, triées à la main de l'échantillon nettoyé;
 - Dans le *Canola, Rejeté (grade) - Pierres*, les impuretés comprennent les matières inséparables triées à la main de l'échantillon nettoyé, jusqu'à la tolérance du grade de l'échantillon.
 - Dans les grades d'échantillon, les matières inséparables ne sont pas comprises dans les impuretés. Lorsque le poids du mélange inséparable dépasse 2,0 % du poids net, le mélange constitue une deuxième raison d'attribuer le grade d'échantillon. Ce fait est inscrit dans l'espace réservé aux Remarques.
- un maximum de 2,5 % en poids brut de boulettes de terre molles triées à la main de l'échantillon nettoyé;

Si les boulettes de terre comptent plus de 2,5 % du poids brut, elles constituent alors un facteur de classement. Voir *Boulettes de terre molles*.

- les matières extraites à la suite d'un *Nettoyage pour améliorer le grade*.

Échantillons primaires, commercialement propres

Il est possible de déduire jusqu'à 0,5 % du poids brut des impuretés dans le cas d'échantillons primaires commercialement propres pour les graines de canola ou de colza cassées et raisonnablement saines. Voir *Exportations* pour connaître la définition de l'expression commercialement propre.

Échantillons primaires, non commercialement propres

Dans le cas d'échantillons primaires non commercialement propres, aucune tolérance ne s'applique aux graines de canola ou colza cassées et raisonnablement saines. Toutes les matières extraites par le tamis à fentes sont considérées comme des impuretés.

Nettoyage pour améliorer le grade

Si le grade d'un échantillon peut être amélioré en le nettoyant davantage, nettoyez-le et ajoutez les matières supplémentaires aux impuretés. Le nettoyage pour améliorer le grade peut être fait à n'importe quel moment suivant le nettoyage normal.

1. À la suite du nettoyage normal, examinez les matières à extraire et choisissez l'équipement en fonction de ces matières. Voir le tableau *Nettoyage pour améliorer le grade-Canola pour la liste d'équipement*.
2. Tamisez l'échantillon à la main ou passez-le au tarare Carter, selon les matières.

▲ **Important** : Lorsque vous utilisez un tamis manuel, déplacez le tamis de gauche à droite 30 fois, utilisant un mouvement de tamisage. Une fois constitue un mouvement complet du centre, vers un côté, vers l'autre côté, et de retour au centre. La distance totale de gauche à droite est de 20 cm ou environ 8 po.
3. Pesez les impuretés supplémentaires et ajoutez-les aux impuretés initiales.

Nettoyage pour améliorer le grade—Canola

| Matières à extraire | Équipement | Incidence sur la composition des impuretés |
|-----------------------------|--|---|
| Graines de mauvaises herbes | Tarare Carter, en réglant la commande pneumatique à la position n° 7, ou tamis approuvés | Les graines de mauvaises herbes sont ajoutées aux impuretés. Vous ne pouvez extraire plus de 5,0 % de graines saines de canola pour chaque amélioration de grade effectuée. |
| Graines endommagées | Tarare Carter, en réglant la commande pneumatique à la position n° 7, ou tamis approuvés | Les graines de mauvaises herbes sont ajoutées aux impuretés. Vous ne pouvez extraire plus de 5,0 % de graines saines de canola pour chaque amélioration de grade effectuée. |

Nettoyage du grade d'échantillon de canola

Dans le cas du canola qui ne répond qu'aux normes du grade *Échantillon Canada - Mélange*, à la suite d'un nettoyage pour améliorer le grade, on détermine les impuretés en n'utilisant que le tamis à trous ronds approprié au mélange, le tarare Carter avec commande pneumatique réglée à la position n° 5, et le tamis à fentes n° 035.

Dans le cas du canola qui ne répond qu'aux normes du grade *Échantillon Canada - Graines endommagées*, à la suite d'un nettoyage pour améliorer le grade, vous déterminez les impuretés en utilisant les tamis à trous ronds et le tamis à fentes appropriés et le tarare Carter avec commande pneumatique réglée à la position n° 5. Utilisez le tamis à fentes qui convient à l'extraction de matières composées surtout de graines de mauvaises herbes et de petits grains cassés. Tenez également compte de la tolérance maximum pour le mélange inséparable dans ces échantillons.

▲ **Important** : L'inspecteur en chef des grains doit approuver tout écart des réglages mentionnés ci-haut.

Séparation mécanique (MS)

La séparation mécanique est définie dans le Règlement et s'applique aux céréales ou mélanges de céréales dans le canola, selon ce que prescrit l'annexe XIII. Elle n'est exigée qu'aux silos terminaux agréés, quoiqu'il est possible de la faire à d'autres silos. La procédure ne s'applique pas au canola classé dans l'Est canadien.

La folle avoine dans le canola est classée comme impuretés, sauf dans le cas de mélanges avec d'autres grains qui sont admissibles au grain mélangé.

La séparation mécanique doit être faite sur les échantillons de canola si les deux conditions suivantes existent :

- Les impuretés extraites contiennent plus de 6,0 % de céréales, selon le poids brut de l'échantillon.
- La céréale extraite répond aux exigences d'un grade autre que les criblures, après l'avoir nettoyée en suivant les procédures approuvées.

De plus,

- Les impuretés extraites par séparation mécanique sont ajoutées au total des impuretés.
- Les séparations mécaniques sont inscrites par grade.
- Les séparations mécaniques sont déclarées au 0,1 % près.

Par exemple : 85,0 % de canola CAN n° 1;
9,4 % de blé CWRS n° 1;
5,6 % d'impuretés.

Classement

Définitions importantes

| | |
|---|--|
| Poids net de l'échantillon | Après le nettoyage et l'extraction des impuretés, l'échantillon est considéré comme l'échantillon nettoyé. Son poids est le poids net de l'échantillon. Les pourcentages en poids aux fins de classement se rapportent aux pourcentages de l'échantillon nettoyé, ou le poids net. |
| Substances dangereuses dans les échantillons | Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de substances dangereuses. Aux termes du Règlement, les substances dangereuses constituent tout pesticide, herbicide ou produit déshydratant. |
| Écrasement | L'écrasement est l'action de passer le rouleau une fois sur une baguette de 100 graines recouverte d'un ruban masque, tout en exerçant une ferme pression. |

Portion représentative aux fins de classement

Tout le classement est fait sur des portions représentatives obtenues de l'échantillon nettoyé à l'aide d'un diviseur de type Boemer.

| Lorsque la concentration du facteur de classement est . . . | Utilisez alors une . . . |
|---|--|
| faible | portion de taille optimum |
| élevée | portion de taille minimum ou plus (n'utilisez pas une portion inférieure). |

Les valeurs que renferme ce tableau représentent la gamme des portions recommandées des échantillons aux fins de classement.

Portion représentative aux fins de classement du canola et du colza, en grammes

| Facteur de classement | Minimum | Optimum | Exportation |
|---------------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|
| Boulettes de terre molles | 100 | échantillon d'analyse | échantillon d'analyse |
| Dommages | 5 | 10 | 10 |
| Ergot | 100 | 500 | 500 |
| Excrétions | échantillon d'analyse | échantillon d'analyse | échantillon d'analyse |
| Excrétions d'insectes | 100 | 500 | 500 |
| Givre blanc | 5 | 25 | 25 |
| Graines brûlées | 500 | échantillon d'analyse | échantillon d'analyse |
| Graines chauffées | 10 | 10 | 10 |
| Graines nettement vertes | 5 | 10 | 10 |
| Mélange apparent | 10 | 25 | 25 |
| Mélange non apparent | 1 | 5 | 5 |
| Odeur | échantillon d'analyse | échantillon d'analyse | échantillon d'analyse |
| Pierres | 100 | échantillon d'analyse | échantillon d'analyse |
| Rouille blanche | 10 | 25 | 25 |
| Sclérotiniose | 100 | 500 | 500 |
| Semence traitée | échantillon d'analyse | échantillon d'analyse | échantillon d'analyse |

Facteurs de classement

| | |
|--------------------------------|--|
| Boulettes de terre (EP) | <ul style="list-style-type: none"> • Les boulettes de terre dures sont les boulettes qui ne s'effritent pas sous pression. Voir <i>Pierres</i>. • Les boulettes de terre molles sont les boulettes qui s'effritent sous pression. Voir <i>Boulettes de terre molles</i>. |
|--------------------------------|--|

| | |
|--|---|
| Boulettes de terre molles (SEP) | <p>Les boulettes de terre molles sont</p> <ul style="list-style-type: none"> • les boulettes qui s'effritent en poussières fines sous pression légère exercée par un doigt seulement—si elles ne s'effritent pas, elles sont considérées comme des <i>Pierres</i>. • toutes les matières non toxiques de consistance semblable. |
|--|---|

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum— 100 g

Optimum— échantillon
d'analyseExportation— échantillon
d'analyse**Procédures**

1. Triez à la main les boulettes de terre molles d'une portion représentative de l'échantillon nettoyé.
2. Si les boulettes de terre molles comptent 2,5 % ou moins du poids brut de l'échantillon, elles sont extraites comme impuretés. Voir *Composition des impuretés*.
3. Si les boulettes de terre molles comptent plus de 2,5 % du poids brut de l'échantillon, elles constituent un facteur de classement.
4. Si les boulettes de terre molles constituent le facteur déterminant, classez l'échantillon comme *Canola, Échantillon Canada – Mélange*.

| | |
|----------------------|---|
| Couleur (CLR) | Lorsque l'on détermine la couleur, il faut tenir compte |
|----------------------|---|

- du degré général de maturité de l'échantillon;
- de l'importance et de l'intensité de la décoloration, par exemple à la suite d'une altération sur pied;
- du nombre de graines endommagées, qui sont nettement vertes, ou dont la couleur est autrement endommagée. Voir *Domages et Graines nettement vertes*;
- de l'importance de l'attaque de givre—on tient compte d'une légère attaque de givre en évaluant l'apparence générale de l'échantillon. Voir *Domages*.

Les facteurs tels qu'une légère attaque de givre ou une rougeur associée aux conditions de croissance ne nuisent pas extrêmement à la qualité.

▲ **Important** : Dans les instances où la couleur est le facteur déterminant du grade, servez-vous de la description figurant sous *Condition* dans le tableau des *Facteurs déterminants des grades primaires* pour attribuer le grade.

**Dommages
(DMG)**

Dans le canola, les dommages comprennent les graines qui sont :

- nettement échaudées ou ratatinées;
- fortement décolorées par la moisissure;
- entièrement et intensément recouvertes de givre;
- excessivement abîmées par les intempéries, germées, nettement vertes, chauffées ou autrement endommagées.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—5 g

Optimum—10 g

Exportation—10 g

Nombre d'écrasements (bande de 100 graines) aux fins d'analyse

Minimum—5

Optimum—10

Exportation—10

Procédures

1. Triez la portion représentative à la main pour déterminer la teneur en graines visiblement endommagées.
2. Déterminez le pourcentage en poids.
3. Écrasez le nombre approprié de baguettes de la portion qui reste. L'écrasement est fait en passant le rouleau une seule fois sur la bande de graines en exerçant une ferme pression.
4. Convertissez le compte de graines endommagées sur la bande au pourcentage en poids. Ajoutez le pourcentage aux autres pourcentages pour déterminer le *Total des dommages*.

Ergot (ERG)

L'ergot est la maladie des plantes qui produit des champignons allongés dont l'extérieur est de coloration noir violacé, l'intérieur, d'un blanc violacé à blanc nuancé, et la texture de la surface, relativement lisse.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g

Optimum—500 g

Exportation—500 g

**Excrétions
(EXCR)**

▲ **Important :** Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence d'excrétions.

Une tolérance distincte s'applique aux excrétions d'insectes détectées dans le canola.

Portion représentative aux fins d'analyseMinimum—échantillon
d'analyseOptimum—échantillon
d'analyseExportation—échantillon
d'analyse**Excrétions
d'insectes
(I EXCR)**

▲ **Important :** Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence d'excrétions.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g

Optimum—500 g

Exportation—500 g

| | |
|--------------------------------|---|
| Givre blanc | <p>Le givre blanc est le revêtement intérieur adhérent à la gousse. Les graines qui sont entièrement et abondamment recouvertes de givre blanc sont considérées comme étant endommagées, peu importe le grade. Les graines dont le givre est suffisamment épars et recouvre le tégument:</p> <ul style="list-style-type: none"> • sont considérées comme étant saines si elles ne sont pas autrement endommagées. • On en tient compte au moment d'évaluer la couleur. Voir <i>Couleur</i>. <p>Portion représentative aux fins d'analyse Minimum—5 g Optimum—25 g Exportation—25 g</p> <p>Procédure Voir <i>Dommages</i>.</p> |
| Graines brûlées (FBNT) | <p>Les graines carbonisées ou roussies par le feu sont considérées comme étant brûlées. L'odeur dégagée, les morceaux de bois carbonisés sont des exemples d'indices de ce facteur de classement. Les graines brûlées font un claquement lorsqu'elles sont écrasées.</p> <p>Portion représentative aux fins d'analyse Minimum—500 g Optimum—échantillon d'analyse Exportation—échantillon d'analyse</p> <p>Procédure Les échantillons considérés comme étant brûlés sont classés <i>Canola, Échantillon Canada—Graines brûlées</i></p> |
| Graines cassées (BKN) | <p>Toute graine de canola cassée qui reste dans l'échantillon après le nettoyage et est autrement saine est considérée comme étant saine.</p> |
| Graines chauffées (HTD) | <p>Les graines chauffées ne se rapportent qu'aux graines qui sont nettement chauffées ou fortement brûlées en entreposage. Les graines chauffées dégagent une odeur d'échauffement.</p> <p>Les graines écrasées peuvent être :</p> <ul style="list-style-type: none"> • noires—fortement brûlées en entreposage; • d'un brun foncé, couleur du chocolat—nettement chauffées; |

- d'un brun roux pâle—légèrement endommagées par oxydation. Si elles dégagent une odeur ou si elles sont combinées avec les graines brunes ou noires écrasées, elles sont considérées comme étant chauffées. Autrement, elles sont comprises dans le *Total des dommages* et non pas comme graines chauffées.

Nombre d'écrasements (bande de 100 graines) aux fins d'analyse

Minimum—10

Optimum—10

Exportation—10

ProcéduresVoir *Dommages*.**Graines nettement vertes (DGR)**

Les tolérances pour les graines nettement vertes sont appliquées aux graines écrasées qui sont nettement vertes d'un bout à l'autre. Il faut tenir compte des graines vert pâle ou des graines immatures au moment d'évaluer la couleur. Voir *Couleur*.

Nombre d'écrasements (bandes de 100 graines) aux fins d'analyse

Minimum—5

Optimum—10

Exportation—10

ProcéduresVoir *Dommages*.**Graines vertes**Voir *Graines nettement vertes*.**Granulés d'engrais (FERT PLTS)**

- Les granulés d'engrais durs sont les granulés qui ne s'effritent pas sous pression. Voir *Pierres*. Un granulé est une pierre.
- Les granulés d'engrais mous sont les granulés qui s'effritent sous pression. Voir *Boulettes de terre molles*.

Matières étrangères (FM)

Dans le canola, les matières étrangères se rapportent à toutes les matières qui ne sont pas du canola, telles que les pierres, les graines ergotées ou sclérotées, les mélanges apparents et non apparents.

Mélange apparent (CADMX)

Les mélanges apparents se rapportent aux graines qui restent dans l'échantillon après le nettoyage et qui se distinguent facilement du canola sans avoir recours à un appareil de grossissement, y compris

- les graines cultivées telles que la graine de lin, la graine de moutarde blanche, les grains entiers, échaudés ou cassés des autres grains;
- la saponaire, et les graines de mauvaises herbes telles que l'amarante réfléchie, le gaillet grateron et la renouée persicaire.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—10 g

Optimum—25 g

Exportation—25 g

Mélange non apparent (INC ADMX) Les mélanges non apparents se rapportent aux graines de moutarde sauvage, de moutarde chinoise cultivée et de moutarde brune cultivée qui ne se distinguent pas facilement du canola.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—1 g

Optimum—5 g

Exportation—5 g

Procédures

Pour déterminer le pourcentage en poids de mélanges non apparents, analysez l'échantillon à l'aide d'un microscope.

Odeur (ODOR) Aucune tolérance numérique ne s'applique à l'odeur. Tenez compte

- de la qualité fondamentale de l'échantillon,
- du type et de l'intensité de l'odeur,
- de la présence de résidus visibles provoquant l'odeur.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum— échantillon
d'analyse

Optimum— échantillon
d'analyse

Exportation— échantillon
d'analyse

| Si l'odeur est le facteur déterminant du grade et qu'il y a ... | Le grade est alors ... |
|---|---|
| une odeur nettement désagréable, autre que celle d'échauffement ou de brûlé, qui n'est pas associée à la qualité du grain | <i>Canola, Échantillon Canada - Odeur</i> |
| une odeur distincte d'échauffement | <i>Canola, Échantillon Canada - Graines chauffées</i> |
| une odeur distincte de brûlé | <i>Canola, Échantillon Canada - Graines brûlées</i> |

Pierres (STNS) Les pierres se rapportent au schiste dur, au charbon, aux boulettes de terre dures, aux granulés d'engrais durs et à toutes les autres matières non toxiques de consistance semblable.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum— 100 g

Optimum— échantillon
d'analyse

Exportation— échantillon
d'analyse

Rouille blanche La rouille blanche est une maladie fongique du canola. Les organes floraux de la plante sont atteints, prenant l'apparence de cornes déformées qui sont souvent couvertes de spores poudreuses blanches ou grises. Aux fins du classement, les organes atteints par la rouille blanche sont considérés comme étant des *Mélanges apparents*.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—10 g

Optimum—25 g

Exportation—25 g

**Sclérotiniose
(SCL)**

La sclérotiniose est le champignon qui produit des masses dures de tissu fongique, dont la taille et la forme varient, que l'on appelle les *sclérotés*. L'extérieur de ces masses est d'un noir foncé, l'intérieur, d'un blanc pur, et la texture de la surface, grossière.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g

Optimum—500 g

Exportation—500 g

**Semence
traitée**

▲ **Important :** Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de semences traitées.

La semence traitée est du grain qui a été dénaturé délibérément avec un produit chimique agricole à des fins agronomiques. Ces enrobages de la graine contiennent aussi un colorant pour rendre le grain traité visuellement apparent à un inspecteur de grains. La couleur varie en fonction du type de traitement et du type de grain. Les normes canadiennes actuelles des couleurs servant au traitement des semences des céréales et du canola contre les pesticides sont d'un rose/rouge et d'un bleu layette respectivement. Les enrobages ou les taches peuvent avoir un aspect gras ou poudreux, et il peut y avoir des petites taches sur la surface ou encore, elle pourrait être entièrement recouverte.

Portion représentative aux fins d'analyseMinimum—échantillon
d'analyseOptimum—échantillon
d'analyseExportation—échantillon
d'analyse**Procédures**

1. Si l'échantillon révèle la présence de semences traitées, identifiez-le comme *Canola retenu, soupçonne semence traitée*.
2. Envoyez l'échantillon à l'inspecteur en chef des grains.
3. Dès que le Laboratoire de recherches sur les grains de la Commission canadienne des grains vous transmet les résultats confirmant les semences traitées, attribuez le grade pertinent *Canola, Échantillon condamné ou Canola, Échantillon OC/EC/CAN - Mélange, semence traitée*.

Facteurs déterminants des grades primaires

Canola, Canada (CAN)

| Nom de grade | *Norme de qualité | | *Norme de propreté |
|--|---|--|--|
| | *Variété | *Condition | |
| Canada n° 1 | Toute variété de canola égale aux variétés de référence acceptables | Raisonnement bien mûri, de goût agréable, d'une bonne couleur naturelle | Graine commercialement pure; peut contenir au plus 1,0 % d'autres graines apparentes et qui ne sont pas facilement séparées du canola, à être évaluées comme impuretés |
| Canada n° 2 | Toute variété de canola égale aux variétés de référence acceptables | Passablement bien mûri, de goût agréable, d'une couleur naturelle raisonnablement bonne | Graine commercialement pure; peut contenir au plus 1,5 % d'autres graines apparentes et qui ne sont pas facilement séparées du canola, à être évaluées comme impuretés |
| Canada n° 3 | Toute variété de canola | Peut avoir l'odeur naturelle caractéristique d'une graine de qualité inférieure, mais ne doit pas dégager une odeur nettement sure, rance ou de moisi, ni une odeur qui révélerait une forte détérioration | Graine commercialement pure; peut contenir au plus 2,0 % d'autres graines apparentes et qui ne sont pas facilement séparées du canola, à être évaluées comme impuretés |
| Si les caract. du canola n° 3 ne sont pas satisfaisants, classez | | | Canola, Echantillon Canada - Mélange |

| Nom de grade | *Domages (%) | | | Matières étrangères (%) | | | | | | Mélange non apparent |
|---|--|--|--|------------------------------------|---|---|--------------------------------------|--|--------------------------------------|--|
| | *Nettement vertes | *Chauffées | *Total | Ergot | Excrétions | Excrétions d'insectes | Sclerotinose | Pierres | Mélange apparent | |
| Canada n° 1 | 2,0 | 0,1 | 3,0 | 0,05 | 0,02 | 0,1 | 0,05 | 0,05 | 1,0 | 5,0 |
| Canada n° 2 | 6,0 | 0,5 | 10,0 | 0,05 | 0,02 | 0,2 | 0,10 | 0,05 | 1,5 | 5,0 |
| Canada n° 3 | 20,0 | 2,0 | 20,0 | 0,05 | 0,02 | 0,3 | 0,15 | 0,05 | 2,0 | 5,0 |
| Si les caract. du canola n° 3 ne sont pas satisfaisantes, classez | Canola, Echantillon Canada - Endommagées | Canola, Echantillon Canada - Chauffées | Canola, Echantillon Canada - Endommagées | Canola, Echantillon Canada - Ergot | Canola, Echantillon Canada - Excrétions | Canola, Echantillon Canada - Excrétions | Canola, Echantillon Canada - Mélange | 2,5 % ou moins : Canola, Rejeté (grade CAN) - Pierres ou Canola, Echantillon CAN - Pierres, Plus de 2,5 % : Canola, Echantillon - Récupérées | Canola, Echantillon Canada - Mélange | 50,0 % ou moins : Canola, Echantillon Canada - Mélange, Plus de 50,0 % : Refus de criblage |

* Défini dans le Règlement sur les grains du Canada

Colza, Canada (CAN)

| Nom de grade | *Norme de qualité | | *Norme de propreté |
|--|--|---|--|
| | *Variété | *Condition | |
| Canada n° 1 | Toute variété de colza égale aux variétés de référence acceptables | Raisonnement bien mûri, de goût agréable, d'une bonne couleur naturelle | Graine commercialement pure; peut contenir au plus 1,0 % d'autres graines apparentes et qui ne sont pas facilement séparées du canola, à être évaluées comme impuretés |
| Canada n° 2 | Toute variété de colza égale aux variétés de référence acceptables | Passablement bien mûri, de goût agréable, d'une couleur naturelle raisonnablement bonne | Graine commercialement pure; peut contenir au plus 1,5 % d'autres graines apparentes et qui ne sont pas facilement séparées du canola, à être évaluées comme impuretés |
| Canada n° 3 | Toute variété de colza | Peut avoir l'odeur naturelle caractéristique d'une graine de qualité inférieure, mais ne doit pas dégager une odeur nettement sure, rance ou de mois, ni une odeur qui révélerait une forte détérioration | Graine commercialement pure; peut contenir au plus 2,0 % d'autres graines apparentes et qui ne sont pas facilement séparées du canola, à être évaluées comme impuretés |
| Si les caract. du colza n° 3 ne sont pas satisfaisantes, classez | | | Colza, Échantillon Canada - Mélange |

| Nom de grade | *Dommages (%) | | | Matières étrangères (%) | | | | | | Mélange non apparent |
|---|---|---------------------------------------|---|-----------------------------------|--|--|-------------------------------------|---|-------------------------------------|---|
| | *Nettement vertes | *Chauffées | *Total | Ergot | Excréments | Excréments d'insectes | Sclerotiniose | Pierres | Mélange apparent | |
| Canada n° 1 | 2,0 | 0,1 | 3,0 | 0,05 | 0,02 | 0,1 | 0,05 | 0,05 | 1,0 | 5,0 |
| Canada n° 2 | 6,0 | 0,5 | 10,0 | 0,05 | 0,02 | 0,2 | 0,10 | 0,05 | 1,5 | 5,0 |
| Canada n° 3 | 20,0 | 2,0 | 20,0 | 0,05 | 0,02 | 0,3 | 0,15 | 0,05 | 2,0 | 5,0 |
| Si les caract. du colza n° 3 ne sont pas satisfaites, classez | Colza, Echantillon Canada - Endommagées | Colza, Echantillon Canada - Chauffées | Colza, Echantillon Canada - Endommagées | Colza, Echantillon Canada - Ergot | Colza, Echantillon Canada - Excréments | Colza, Echantillon Canada - Excréments | Colza, Echantillon Canada - Mélange | 2,5 % ou moins : Colza, Rejeté (grade CAN) - Pierres ou Colza, Echantillon CAN - Pierres. Plus de 2,5 % : Colza, Echantillon - Récupérées | Colza, Echantillon Canada - Mélange | 50,0 % ou moins : Colza, Echantillon Canada - Mélange. Plus de 50,0 % : Refus de criblage |

* Défini dans le Règlement sur les grains du Canada

Exportations

Les exportations peuvent être commercialement propres ou non commercialement propres.

Commercialement propre

Les exportations considérées comme étant commercialement propres pourraient contenir des matières telles qu'elles sont définies dans le tableau ci-dessous.

Définition de la propreté commerciale, canola

| Nom de grade | Matières retenues par le tamis à trous ronds, y compris les céréales secondaires (%) | | Total, taux net d'impuretés (%) |
|--------------|--|-------|---------------------------------|
| | Matières fourragères grossières telles que la folle avoine, les gousses et les jointures | Total | |
| Canada n° 1 | 0,2 | 0,5 | 2,5 |
| Canada n° 2 | 0,2 | 0,5 | 2,5 |
| Canada n° 3 | 0,2 | 0,5 | 2,5 |

Les impuretés sont déclarées au :

- 0,1 % près dans le cas d'échantillons représentant des exportations commercialement propres chargées d'un seul silo terminal ou de transbordement;
- 0,01 % près dans le cas d'échantillons composites représentant des exportations chargées de plus d'un silo terminal ou de transbordement.

On permet une déduction pour le canola cassé ou raisonnablement sain trié à la main des matières et extrait comme impuretés :

- dans le cas d'expéditions non destinées directement à l'exportation, jusqu'à 0,50 %;
- dans le cas d'expéditions destinées directement à l'exportation, jusqu'à 0,75 %.

On applique ces déductions pour déterminer le total du taux net d'impuretés pour les expéditions commercialement propres.

Non commercialement propre (NCC)

Les exportations qui ne satisfont pas aux normes de propreté commerciale sont considérées comme étant *non commercialement propres*. De telles exportations ne sont autorisées qu'avec la permission de la CCG.

- Dans le cas d'échantillons représentant des exportations non commercialement propres dont l'expédition en partance d'un silo

terminal ou de transbordement est approuvée par la Commission, le taux d'impuretés est inscrit au 0,1 % près. Au lieu d'appliquer les tolérances pour les graines cassées dans les exportations commercialement propres, on applique une déduction directe de 0,2 % pour établir le taux net d'impuretés.

Détermination du taux d'impuretés

Suivez les procédures s'appliquant au nettoyage normal, en réglant le tarare Carter selon ce qui suit :

| | |
|--------------------------------|--------------|
| Commande d'alimentation | n° 3 |
| Commande pneumatique | n° 5 |
| Crible | n° ,000 |
| Tamis supérieur | plateau vide |
| Tamis du centre | aucun |
| Tamis inférieur | aucun |
| Nettoyeur du tamis | arrêt |

Vous aurez également besoin des tamis manuels suivants :

| Tamis à trous ronds | Tamis à fentes |
|----------------------------|-----------------------|
| n° 5 | n° ,028 |
| n° 5,5 | n° ,032 |
| n° 6 | |
| n° 6,5 | |
| n° 7 | |
| n° 7,5 | |

Composition des impuretés

Dans le cas des grades de canola destiné à l'exportation, les impuretés sont composées de :

- matières autres que le canola qui passent au-dessus du crible n° ,000 ou qui sont retenues par le tamis à trous ronds;
- matières qui passent au tamis à fentes n° ,028 ou n° ,032, moins la tolérance applicable de canola cassé ou raisonnablement sain;
- matières extraites par le bac d'aspiration;
- *Mélanges apparents* triés à la main de l'échantillon nettoyé.

Classement

À l'exportation, le canola est classé en fonction des caractéristiques d'exportation. Dans les cas où il n'y a pas de caractéristiques d'exportation, appliquez les caractéristiques des grades primaires.

Facteurs déterminants des grades d'exportation

Canola et colza, Canada (CAN)

| Nom de grade | Total, matières extractibles (%) | Dommages (%) | | | Matières étrangères (%) | | | | | Mélange non apparent |
|--------------|----------------------------------|------------------|-----------|-------|-------------------------|-----------------------|--------------|---------|------------------|----------------------|
| | | Nettement vertes | Chauffées | Total | Ergot | Excréments d'insectes | Sclérotinose | Pierres | Mélange apparent | |
| Canada n° 1 | 2,5 | 2,0 | 0,1 | 3,0 | 0,05 | 0,1 | 0,05 | 0,05 | 1,0 | 5,0 |
| Canada n° 2 | 2,5 | 6,0 | 0,5 | 10,0 | 0,05 | 0,2 | 0,10 | 0,05 | 1,5 | 5,0 |
| Canada n° 3 | 2,5 | 20,0 | 2,0 | 20,0 | 0,05 | 0,3 | 0,15 | 0,05 | 2,0 | 5,0 |

11. Graine de lin et solin

| | |
|---|--------------|
| Classes et variétés | 11-2 |
| Lin | 11-2 |
| Solin | 11-2 |
| Détermination du taux d'impuretés | 11-3 |
| Définitions | 11-3 |
| Impuretés non déclarées | 11-3 |
| Procédures normales de nettoyage | 11-4 |
| Composition des impuretés | 11-5 |
| Nettoyage pour améliorer le grade | 11-6 |
| Séparation mécanique (MS) | 11-7 |
| Classement | 11-8 |
| Définitions importantes | 11-8 |
| Poids net de l'échantillon | 11-8 |
| Substances dangereuses dans les échantillons | 11-8 |
| Portion représentative aux fins de classement | 11-9 |
| Facteurs de classement | 11-10 |
| Autres classes de lin (OCL) | 11-10 |
| Autres oléagineux | 11-10 |
| Boulettes de terre (EP) | 11-10 |
| Boulettes de terre molles (SEP) | 11-10 |
| Dommages (DMG) | 11-11 |
| Ergot (ERG) | 11-11 |
| Excréments (EXCR) | 11-11 |
| Graines brûlées (FBNT) | 11-11 |
| Graines cassées (BKN) | 11-12 |
| Graines chauffées (HTD) | 11-12 |
| Graines inséparables (INSEP SDS) | 11-12 |
| Granulés d'engrais (FERT PLTS) | 11-12 |
| Odeur (ODOR) | 11-13 |
| Pierres (STS) | 11-13 |
| Sclérotinose (SCL) | 11-13 |
| Semence traitée | 11-13 |
| Facteurs déterminants des grades primaires | 11-15 |
| Graine de lin (Ouest/Est canadien) | 11-15 |
| Solon (Ouest canadien) | 11-16 |
| Exportations | 11-17 |
| Commercialement propre | 11-17 |
| Non commercialement propre (NCC) | 11-17 |
| Détermination des impuretés | 11-18 |
| Composition des impuretés | 11-18 |
| Classement | 11-18 |
| Facteurs déterminants des grades d'exportation | 11-19 |
| Graine de lin (Ouest/Est canadien) | 11-19 |
| Solon (Ouest canadien) | 11-19 |

Classes et variétés

Le lin et le solin sont des classes appartenant à la même famille botanique.

La présente section décrit les impuretés et les procédures de classement s'appliquant au lin et au solin. Le lin a été utilisé dans les exemples des noms de grade et tout au long de la section. Toutes les procédures et tous les facteurs de classement s'appliquent toutefois au solin également.

▲ Important : Assurez-vous d'utiliser le bon code de grain. Les codes s'appliquant au lin et au solin sont différents.

Lin

Le lin se rapporte aux variétés qui ont des téguments bruns. Le lin doré a un tégument jaune.

Solin

Le solin se rapporte aux variétés qui ont des téguments jaunes et qui satisfont aux normes établies pour le solin par rapport à la teneur faible en acide linoléique, c'est-à-dire de moins de 5 %.

▲ Important : Le lin et solin dorés pourraient être impossibles à distinguer à l'œil nu. Toutefois, leurs utilisations finales sont très différentes et il faut bien identifier les échantillons. Si vous n'êtes pas sûr s'il s'agit d'un échantillon de lin ou de solin, envoyez l'échantillon à l'inspecteur en chef des grains.

Détermination du taux d'impuretés

Définitions Le taux d'impuretés est déterminé et déclaré au 0,1 % près.

Les impuretés sont définies dans la *Loi sur les grains du Canada* comme « matières qui, dans un lot de grains, ne correspondent pas à une norme de qualité fixée sous le régime de la présente loi pour un grade donné de ces grains, qui peuvent être extraites du lot, et qui doivent l'être, pour que celui-ci soit placé dans le grade en question ». Les impuretés sont extraites en suivant les procédures de nettoyage décrites dans la présente section du guide.

À l'arrivée, l'échantillon est désigné comme un échantillon non nettoyé ou sale. Son poids est le **poids brut** de l'échantillon. Le taux d'impuretés est calculé sur le poids brut de l'échantillon.

Les impuretés sont déterminées en deux étapes.

1. Suivez les *Procédures normales de nettoyage* pour déterminer les impuretés à l'aide du tarare Carter.
2. Suivez les procédures de *Nettoyage pour améliorer le grade*. Ce nettoyage peut être fait à n'importe quel moment suivant la fin du nettoyage normal.

Impuretés non déclarées

▲ **Important** : Les impuretés ne sont pas déclarées dans les cas suivants :

- Lin, Échantillon OC/EC - Graines brûlées,
- Solin, Échantillon OC - Graines brûlées,
- Lin, Échantillon OC/EC - Graines récupérées,
- Lin, Échantillon OC/EC - Mélange, Semence traitée,
- Solin, Échantillon OC - Mélange, Semence traitée,
- Lin/Solin, Échantillon - Graines condamnées.

Procédures normales de nettoyage

- ▲ **Important** : Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de substances dangereuses.

1. Réglez le tarare Carter selon ce qui suit :

| | |
|--------------------------------|--------------|
| Commande d'alimentation | n° 4 |
| Commande pneumatique | n° 3 |
| Crible | n° ,000 |
| Tamis supérieur | plateau vide |
| Tamis du centre | aucun |
| Tamis inférieur | aucun |
| Nettoyeur du tamis | arrêt |

2. Vous aurez également besoin du tamis à trous ronds n° 4,5 et d'un tamis métallique, selon la taille du lin ou du solin et de la nature des matières à extraire.

| Tamis à trous ronds | Tamis métalliques |
|----------------------------|--------------------------|
| n° 4,5 | n° 4 x 14 n° 3 x 16 |

3. À l'aide d'un diviseur de type Boerner, divisez l'échantillon non nettoyé pour obtenir une portion représentative.
- Les échantillons officiels devraient peser au moins 900 g.
 - Les échantillons non officiels devraient peser au moins 750 g.
4. Pour le tamisage manuel, utilisez environ 250 g.
1. Emboîtez le tamis métallique au tamis à trous ronds n° 4,5.
 2. Secouez chaque portion de l'échantillon jusqu'à ce que tout le lin passe au tamis métallique.
 3. Triez à la main les grappes de graines et retournez-les à l'échantillon nettoyé.
 4. Enlevez le tamis métallique.
 5. Secouez l'échantillon jusqu'à ce que les matières ne passent plus au tamis à trous ronds n° 4,5.
5. Combinez les portions de 250 g séparées.
6. Mettez le tarare Carter en marche.
7. Versez l'échantillon d'analyse intégral dans la trémie.
8. Dès que l'échantillon est passé au tarare Carter, arrêtez l'appareil.
9. Actionnez légèrement la tige de verrouillage du bac d'aspiration pour dégager les matières retenues par le filtre à air.

10. À l'aide d'un diviseur de type Boerner, obtenez un échantillon d'au moins 20 g de l'échantillon d'analyse propre.
11. En utilisant la portion de 20 g, déterminez le pourcentage en poids des matières étrangères.
12. Déterminez les impuretés en consultant la *Composition des impuretés*.

Composition des impuretés

Les impuretés comprennent :

- les matières retenues par le tamis métallique, sauf les grappes de lin et les graines de lin entières qui sont remises dans l'échantillon et les matières qui sont admissibles à la *séparation mécanique*;
- les matières qui passent au tamis à trous ronds n° 4,5;
- les matières extraites par aspiration;
- les matières qui passent au crible n° 000;
- un maximum de 2,5 % en poids brut des boulettes de terre molles triées à la main de l'échantillon nettoyé;

Si les boulettes de terre comptent plus de 2,5 % du poids brut, elles constituent un facteur de classement. Voir *Boulettes de terre molles*.

- les matières inséparables jusqu'aux tolérances de grade établies triées à la main de l'échantillon nettoyé;
- les matières extraites par *Nettoyage pour améliorer le grade*.

Échantillons primaires, commercialement propres

On peut déduire jusqu'à 0,5 % du poids brut des impuretés pour les graines de lin ou de solin cassées et raisonnablement saines. Pour lire la définition de commercialement propre, voir *Exportations*.

Échantillons primaires, non commercialement propres

Dans les échantillons primaires non commercialement propres, aucune tolérance ne s'applique aux graines de lin ou solin cassées et raisonnablement saines.

Grades d'échantillon

Dans les grades d'échantillon, le mélange inséparable n'est pas ajouté aux impuretés. Dans les cas où le mélange inséparable dépasse l'échantillon en poids de 2,0 %, le mélange devient la raison d'attribuer le grade d'échantillon et est consigné dans l'espace réservé aux Remarques.

Rejeté en raison de pierres

Dans les échantillons qui sont attribués le grade *Rejeté (grade de base) - Pierres*, les impuretés comprennent le mélange inséparable trié à la main de l'échantillon nettoyé, jusqu'à la tolérance du grade.

Nettoyage pour améliorer le grade

Si le grade d'un échantillon peut être amélioré en le nettoyant davantage, nettoyez-le et ajoutez les matières supplémentaires aux impuretés. Le nettoyage pour améliorer le grade peut être fait à n'importe quel moment suivant le nettoyage normal.

1. Après le nettoyage normal, examinez les matières à extraire et choisissez votre équipement en fonction des matières que vous voulez extraire. Voir la liste d'équipement au tableau *Nettoyage pour améliorer le grade—Lin ou solin*.
2. Passez les matières au tarare Carter ou tamisez-les à la main, selon les matières en question.
- ▲ **Important** : Lorsque vous utilisez un tamis manuel, déplacez le tamis de gauche à droite 30 fois, utilisant un mouvement de tamisage. Une fois constitue un mouvement complet du centre, vers un côté, vers l'autre côté, et de retour au centre. La distance totale de gauche à droite est de 20 cm ou environ 8 po.
3. Pesez les impuretés supplémentaires et ajoutez-les aux impuretés initiales.

Nettoyage pour améliorer le grade—Lin ou solin

| Matières à extraire | Équipement | Incidence sur la composition des impuretés |
|-----------------------|--|---|
| Matières inséparables | Tamis à trous ronds n° 5 | Les matières passant au tamis sont comprises dans les impuretés. On ne peut extraire plus de 5,0 % de lin ou solin sain pour chaque amélioration de grade obtenue. |
| Matières légères | Tarare Carter, en réglant la commande d'alimentation à la position n° 4 et la commande pneumatique à la position n° 4,5. | Les matières extraites sont comprises dans les impuretés. On ne peut extraire plus de 5,0 % de lin ou solin sain de l'échantillon nettoyé. |

**Séparation
mécanique
(MS)**

La séparation mécanique est définie dans le Règlement et s'applique aux céréales ou mélanges de céréales dans le lin ou le solin, selon ce que prescrit l'annexe XIII. Elle n'est exigée qu'aux silos terminaux agréés, quoiqu'il est possible de le faire à d'autres silos. La procédure ne s'applique pas au lin ou solin classé dans l'Est canadien.

La séparation mécanique doit être faite sur les échantillons de lin ou solin si les deux conditions suivantes sont satisfaites :

- Les impuretés extraites contiennent plus de 6 % de céréales, selon le poids brut de l'échantillon.
- La céréale extraite répond aux exigences d'un grade autre que le grade des criblures, après l'avoir nettoyée en suivant les procédures approuvées.

De plus,

- Les impuretés extraites par séparation mécanique sont ajoutées au total des impuretés.
- Les séparations mécaniques sont inscrites par grade.
- Les séparations mécaniques sont déclarées au 0,1 % près.

Par exemple:

85,0 % de lin OC n° 1 ;
9,4 % de blé CWRS n° 1 ;
5,6 % d'impuretés

Classement

Définitions importantes

| | |
|---|--|
| Poids net de l'échantillon | Après le nettoyage et l'extraction des impuretés, l'échantillon est considéré comme l'échantillon nettoyé. Son poids est le poids net de l'échantillon. Les pourcentages en poids aux fins de classement se rapportent aux pourcentages de l'échantillon nettoyé, ou le poids net. |
| Substances dangereuses dans les échantillons | Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de substances dangereuses. La définition de substances dangereuses que renferme le Règlement les identifie comme « tout pesticide, herbicide ou produit déshydratant ». |

Portion représentative aux fins de classement

Tout le classement est fait sur des portions représentatives divisées à partir de l'échantillon nettoyé à l'aide d'un diviseur de type Boerner.

| Lorsque la concentration du facteur de classement est . . . | Utilisez alors une . . . |
|---|---|
| faible | portion de taille optimum |
| élevée | portion de taille minimum ou plus (n'utilisez pas une portion inférieure). |

Les valeurs que renferme ce tableau représentent la gamme des portions recommandées des échantillons aux fins de classement.

Portion représentative du lin ou du solin aux fins de classement, en grammes

| Facteur de classement | Minimum | Optimum | Exportation |
|----------------------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|
| Autres classes | 20 | 50 | 50 |
| Boulettes de terre molles | 100 | échantillon d'analyse | échantillon d'analyse |
| Dommages | 10 | 50 | 50 |
| Ergot | 100 | 500 | 500 |
| Excrétions | échantillon d'analyse | échantillon d'analyse | échantillon d'analyse |
| Graines brûlées | échantillon d'analyse | échantillon d'analyse | échantillon d'analyse |
| Graines cassées | 25 | 100 | 100 |
| Graines chauffées | 5 | 25 | 50 |
| Graines inséparables | 20 | 50 | 50 |
| Odeur | échantillon d'analyse | échantillon d'analyse | échantillon d'analyse |
| Pierres | 100 | échantillon d'analyse | échantillon d'analyse |
| Sclérotinose | 100 | 500 | 500 |
| Semence traitée | échantillon d'analyse | échantillon d'analyse | échantillon d'analyse |

Facteurs de classement

-
- Autres classes de lin (OCL)**
- Dans le solin, les autres classes de lin se rapportent au lin brun et doré à teneur élevée en acide linoléique.
 - Dans le lin, les autres classes de lin se rapportent aux classes ayant des téguments jaunes ou dorés.

▲ **Important** : Le lin et solin dorés pourraient être impossibles à distinguer à l'oeil nu. Toutefois, leurs utilisations finales sont assez différentes. Si vous n'êtes pas sûr s'il s'agit d'un échantillon de lin ou solin doré, envoyez l'échantillon à l'inspecteur en chef des grains.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—20 g

Optimum—50 g

Exportation—50 g

Autres oléagineux

Ce facteur ne s'applique qu'au solin.

Dans le solin, les autres oléagineux font partie de la tolérance s'appliquant aux *Autres oléagineux et graines inséparables*.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—20 g

Optimum—50 g

Exportation—50 g

Boulettes de terre (EP)

- Les boulettes de terre dures sont les boulettes qui ne s'effritent pas sous pression. Voir *Pierres*.
- Les boulettes de terre molles sont les boulettes qui s'effritent sous pression. Voir *Boulettes de terre molles*.

Boulettes de terre molles (SEP)

Les boulettes de terre molles sont

- les boulettes qui s'effritent en poussières fines sous pression légère exercée par un doigt seulement – si elles ne s'effritent pas, elles sont considérées comme des *Pierres*;
- toutes les matières non toxiques de consistance semblable.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100

Optimum— échantillon
d'analyseExportation—échantillon
d'analyse**Procédures**

1. Triez à la main les boulettes de terre molles d'une portion représentative de l'échantillon nettoyé.
2. Si les boulettes de terre molles comptent 10 % ou moins de l'échantillon en poids brut, elles sont extraites comme impuretés. Voir *Composition des imputetés*.
3. Si les boulettes de terre molles comptent plus de 10 % de l'échantillon en poids brut, elles constituent un facteur de classement.
4. Si les boulettes de terre sont le facteur déterminant du grade, classez alors l'échantillon comme *Graine de lin, Échantillon OC/EC/Can - Mélange*.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—250 g

Optimum—500 g

Exportation—500 g

Dommages (DMG)

Les dommages comprennent :

- les graines qui sont chauffées, cassées, gelées, vertes, germées, ratatinées, immatures ou fortement décolorées;
- les graines avec des téguments fendillés.

▲ **Important** : Les graines qui ne sont pas considérées endommagées sont :

- les graines auxquelles adhère n'importe quelle partie latérale de la membrane de capsule mais qui sont autrement saines;
- les graines qui apparaissent galeuses ou cloquées mais sont autrement saines.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—10 g

Optimum—50 g

Exportation—50 g

Ergot (ERG)

L'ergot est la maladie des plantes qui produit des champignons allongés dont l'extérieur est de coloration noir violacé, l'intérieur, d'un blanc violacé à blanc nuancé, et la texture de la surface, relativement lisse.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g

Optimum—500 g

Exportation—500 g

Excrétions (EXCR)

▲ **Important** : Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence d'excrétions.

Portion représentative aux fins d'analyseMinimum—échantillon
d'analyseOptimum— échantillon
d'analyseExportation—échantillon
d'analyse**Graines brûlées (FBNT)**

Les graines carbonisées ou roussies par le feu sont considérées comme étant brûlées. L'odeur dégagée, les morceaux de bois carbonisés sont des exemples d'indices de ce facteur de classement. Les graines brûlées font un claquement lorsqu'elles sont écrasées.

Portion représentative aux fins d'analyseMinimum—échantillon
d'analyseOptimum— échantillon
d'analyseExportation— échantillon
d'analyse**Procédures**

Les échantillons considérés comme étant brûlés sont classés

Lin, Échantillon OC— Graines brûlées

**Grains
cassées
(BKN)**

Les grains cassées sont les morceaux de lin ou de solin dont la grosseur est inférieure aux trois quarts d'une graine entière.

▲ Important:

- Dans le lin, il y a une tolérance distincte pour les *Graines cassées*
- Dans le solin, il y a une tolérance distincte pour les *Graines cassées*
- Les grains cassées de lin et de solin sont comprises dans le *Total des dommages*.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—25 g

Optimum—100 g

Exportation—100 g

**Graines
chauffées
(HTD)**

Les téguments des grains chauffés sont normalement d'un brun ou noir brillant.

Lorsque l'on coupe la graine, les cotylédons des grains chauffés sont décolorés. La décoloration varie d'un brun roux foncé, orange ou brun foncé, selon l'intensité d'échauffement.

Les grains fortement chauffés dégagent souvent l'odeur d'échauffement.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—5 g

Optimum—25 g

Exportation—50 g

Pour déterminer le pourcentage en poids des grains chauffés dans un échantillon, il faut analyser une portion représentative d'au moins 5 g de l'échantillon nettoyé.

**Graines
inséparables
(INSEPSDS)**

Les grains inséparables sont les grains cultivées telles que la graine de moutarde, la graine de canola, les grains entières échaudées ou cassées des autres grains et les grains de mauvaises herbes telles que la folle avoine et la renouée persicaire qui restent dans l'échantillon après le nettoyage.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—20 g

Optimum—50 g

Exportation—50 g

**Granulés
d'engrais
(FERT PLTS)**

- Les granulés d'engrais durs sont les granulés qui ne s'effritent pas sous pression. Voir *Pierres*. Un granulé est une pierre.
- Les granulés d'engrais mous sont les granulés qui s'effritent sous pression. Voir *Boulettes de terre molles*.

Odeur (ODOR) Aucune tolérance numérique ne s'applique à l'odeur. Tenez compte

- de la qualité fondamentale de l'échantillon,
- du type et de l'intensité de l'odeur,
- de la présence de résidus visibles provoquant l'odeur.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—échantillon
d'analyse

Optimum—échantillon
d'analyse

Exportation—échantillon
d'analyse

| Si l'odeur est le facteur déterminant du grade et qu'il y a ... | Le grade est alors ... |
|---|--|
| une odeur nettement désagréable, autre que celle d'échauffement ou de brûlé, qui n'est pas associée à la qualité du grain | Graine de lin, Échantillon OC/EC - Odeur |
| une odeur distincte d'échauffement | Graine de lin, Échantillon OC/EC - Graines chauffées |
| une odeur distincte de brûlé | Graine de lin, Échantillon OC/EC - Graines brûlées |

Pierres (STS) Les pierres se rapportent au schiste dur, au charbon, aux boulettes de terre dures, aux granulés d'engrais durs et à toutes les autres matières non toxiques de consistance semblable.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g

Optimum—échantillon
d'analyse

Exportation—échantillon
d'analyse

Sclérotiniose (SCL)

La sclérotiniose est le champignon qui produit des masses dures de tissu fongique, dont la taille et la forme varient, que l'on appelle les *sclérotés*. L'extérieur de ces masses est d'un noir foncé, l'intérieur, d'un blanc pur, et la texture de la surface, grossière.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g

Optimum—500 g

Exportation—500 g

Semence traitée

▲ **Important :** Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de semences traitées.

La semence traitée est du grain qui a été dénaturé délibérément avec un produit chimique agricole à des fins agronomiques. Ces enrobages de la graine contiennent aussi un colorant pour rendre le grain traité visuellement apparent à un inspecteur de grains. La couleur varie en fonction du type de traitement et du type de grain. Les normes canadiennes actuelles des couleurs servant au traitement des semences des céréales et du canola contre les pesticides sont d'un rose/rouge et d'un bleu layette

respectivement. Les enrobages ou les taches peuvent avoir un aspect graisseux ou poudreux, et il peut y avoir des petites taches sur la surface ou encore, elle pourrait être entièrement recouverte.

Portion représentative aux fins d'analyse

| | | |
|----------------------------------|-----------------------------------|--------------------------------------|
| Minimum—échantillon d'analyse | Optimum— échantillon d'analyse | Exportation—échantillon d'analyse |
|----------------------------------|-----------------------------------|--------------------------------------|

Procédures

1. Si l'échantillon révèle la présence de semences traitées, identifiez-le comme *Graine de lin et solin retenu, soupçonne semence traitée*.
2. Envoyez l'échantillon à l'inspecteur en chef des grains.
3. Dès que le Laboratoire de recherches sur les grains de la Commission canadienne des grains vous transmet les résultats confirmant les semences traitées, attribuez le grade pertinent *Graine de lin et solin, Échantillon condamné* ou *Graine de lin et solin, Échantillon OC/EC/CAN - Mélange semence traitée*.

Facteurs déterminants des grades primaires

Graine de lin, Ouest/Est canadien (OC/EC)

| Nom de grade | *Norme de qualité | | | *Condition | *Norme de propreté |
|--------------|--|--|--|--|---|
| | *Poids spécifique minimum, kg/hl (g/0,5 L) | *Variété | | | |
| OC/EC n° 1 | 65,0 (305) | Toute variété de graine de lin égale aux variétés de référence acceptables | | Mûre et de goût agréable | Graine commercialement pure; peut contenir au plus 1,0 % d'autres graines qui ne sont pas facilement séparées du lin, à être évaluées comme impuretés |
| OC/EC n° 2 | 62,0 (290) | Toute variété de graine de lin égale aux variétés de référence acceptables | | Raisonnement bien mûre et de goût agréable | Graine commercialement pure; peut contenir au plus 1,5 % d'autres graines qui ne sont pas facilement séparées du lin, à être évaluées comme impuretés |
| OC/EC n° 3 | Aucun minimum | Toute variété de graine de lin | | Exclue des grades supérieurs en raison du poids léger ou des graines endommagées; peut avoir l'odeur naturelle caractéristique d'une graine de qualité inférieure mais ne doit pas dégager une odeur nettement sure, rance ou de mois, ni une odeur qui révélerait une forte détérioration | Graine commercialement pure; peut contenir au plus 2,0 % d'autres graines qui ne sont pas facilement séparées du lin, à être évaluées comme impuretés |

| Nom de grade | Lin et solin à graines jaunes-OC seulement (%) | Domages (%) | | | | Matières étrangères (%) | | | |
|---|---|---|------------------------------------|-------------|---------------|--|---|--|--|
| | | Cassées | *Chauffées | | *Total | Ergot | Excréments | Scléroïose | Pierres |
| | | | OC | EC | | | | | |
| OC/EC n° 1 | 2,0 | 12,5 | 0,05 | Environ 0,2 | 12,5 | 0,05 | 0,02 | 0,1 | 0,05 |
| OC/EC n° 2 | 3,0 | 25,0 | 0,2 | Environ 0,5 | 25,0 | 0,05 | 0,02 | 0,2 | 0,05 |
| OC/EC n° 3 | 4,0 | 35,0 | 10,0 | 10,0 | Aucune limite | 0,05 | 0,02 | 0,25 | 0,05 |
| Si les caract. du lin n° 3 ne sont pas satisfaites, classez | 50,0 % ou moins : Lin, Échantillon OC/EC - Mélange, Plus de 50,0 % : Consultez les caractéristiques du solin | 50,0 % ou moins : Lin, Échantillon OC/EC - Cassées, Plus de 50,0 % : Échantillon - Cassées | Lin, Échantillon OC/EC - Chauffées | | | Graine de lin, Échantillon OC/EC - Ergot | Graine de lin, Échantillon OC/EC - Excréments | Graine de lin, Échantillon OC/EC - Mélange | 2,5 % ou moins : Rejeté (grade OC) - Pierres ou Graine de lin, Échantillon EC - Pierres, Plus de 2,5 % : Graine de lin, Échantillon - Graines récupérées |

* Défini dans le Règlement sur les grains du Canada

Solins, Ouest canadien (OC)

| Nom de grade | *Norme de qualité | | | *Dommages (%) | |
|---|---|--|---|-----------------------------------|----------------------------------|
| | *Poids spécifique minimum—kg/hL (g/0,5 L) | *Variété | *Condition | *Chauffées | *Total |
| OC n° 1 | 65,0 (311) | Toute variété de solin égale aux variétés de référence acceptables | Mûre et de goût agréable, d'une bonne couleur naturelle | 0,05 | 5,0 |
| OC n° 2 | 62,0 (296) | Toute variété de solin égale aux variétés de référence acceptables | Raisonnablement bien mûre et de goût agréable, d'une couleur naturelle raisonnablement bonne | 0,2 | 10,0 |
| OC n° 3 | Aucun minimum | Toute variété de solin égale aux variétés de référence acceptables | Exclue des grades supérieurs en raison du poids léger ou des graines endommagées; peut avoir l'odeur naturelle caractéristique d'une graine de qualité inférieure mais ne doit pas dégager une odeur nettement sure, rance ou de moisi, ni une odeur qui révélerait une forte détérioration | 1,0 | 20,0 |
| Si les caract. du solin n° 3 ne sont pas satisfaisants, classez | | | | Solin, Échantillon OC - Chauffées | Solin, Échantillon OC - Dommagés |

| Matières étrangères (%) | | | | | | |
|---|---|-------------------------------|------------------------------------|---|---------------------------------|---|
| Nom de grade | Autres classes de lin (%) | Ergot | Excréments | Autres oléagineux et graines inséparables | Sclérinioses | Pierres |
| OC n° 1 | 1,0 | 0,05 | 0,02 | 1,0 | 0,1 | 0,05 |
| OC n° 2 | 1,5 | 0,05 | 0,02 | 1,5 | 0,2 | 0,05 |
| OC n° 3 | 2,0 | 0,05 | 0,02 | 2,0 | 0,25 | 0,05 |
| Si les caract. du solin n° 3 ne sont pas satisfaisants, classez | 50,0 % ou moins : Solin, Échantillon OC - Mélange. Plus de 50,0 % : consultez les caractéristiques du lin | Solin, Échantillon OC - Ergot | Solin, Échantillon OC - Excréments | Solin, Échantillon OC - Mélange | Solin, Échantillon OC - Mélange | 2,5 % ou moins : Solin, Rejets (grade OC) - Pierres. Plus de 2,5 % : Solin, Échantillon - Récupérés |
| | | | | | | Solin, Échantillon OC - Mélange |

* Défini dans le Règlement sur les grains du Canada

Exportations

Les exportations peuvent être commercialement propres ou non commercialement propres.

Commerciale- ment propre

Les exportations sont considérées comme étant commercialement propres dans les cas où le taux net d'impuretés ne dépasse pas 2,5 % du poids de l'échantillon.

Les impuretés sont déclarées au :

- 0,1 % près dans le cas d'échantillons représentant des expéditions commercialement propres chargées d'un seul silo terminal ou de transbordement;
- 0,01 % près dans le cas d'échantillons composites représentant des expéditions chargées de plus d'un silo terminal ou de transbordement.

On permet une déduction pour le lin cassé ou raisonnablement sain trié à la main des matières et extrait comme impuretés :

- dans le cas d'expéditions non destinées directement à l'exportation, jusqu'à 0,50 %;
- dans le cas d'expéditions destinées directement à l'exportation, jusqu'à 0,75 %.

Non commerciale- ment propre (NCC)

Les exportations qui ne satisfont pas aux normes de propreté commerciale sont considérées comme étant non commercialement propres. De telles exportations ne sont autorisées qu'avec la permission de la CCG.

Dans le cas d'échantillons représentant des exportations non commercialement propres dont l'expédition en partance d'un silo terminal ou de transbordement est approuvée par la Commission, le taux d'impuretés est déclaré au 0,1 % près. Au lieu d'appliquer les tolérances pour les graines cassées dans les exportations commercialement propres, appliquez la déduction directe de 0,2 % pour établir le pourcentage net d'impuretés.

Détermination des impuretés Suivez les procédures s'appliquant au nettoyage normal, en réglant le tarare Carter selon ce qui suit :

| | |
|--------------------------------|--------------|
| Commande d'alimentation | n° 3 |
| Commande pneumatique | n° 2 |
| Crible | aucun |
| Tamis supérieur | plateau vide |
| Tamis du centre | aucun |
| Tamis inférieur | aucun |
| Nettoyeur du tamis | arrêt |

Vous aurez également besoin des tamis manuels suivants.

| Tamis à trous ronds | Tamis métalliques |
|----------------------------|--------------------------|
| n° 4,5 | n° 4 x 14 n° 3 x 16 |

Composition des impuretés Dans le cas des grades de lin et solin destiné à l'exportation, les impuretés sont composées des :

- matières qui sont retenues par le tamis métallique;
- matières qui passent au tamis à trous ronds n° 4,5, moins la tolérance applicable de lin cassé et raisonnablement sain;
- matières extraites par aspiration;
- matières inséparables jusqu'aux tolérances de grade établies, triées à la main de l'échantillon nettoyé.

Classement À l'exportation, le lin et solin sont classés en fonction des caractéristiques d'exportation. Dans les cas où il n'y a pas de caractéristiques d'exportation, appliquez les caractéristiques des grades primaires.

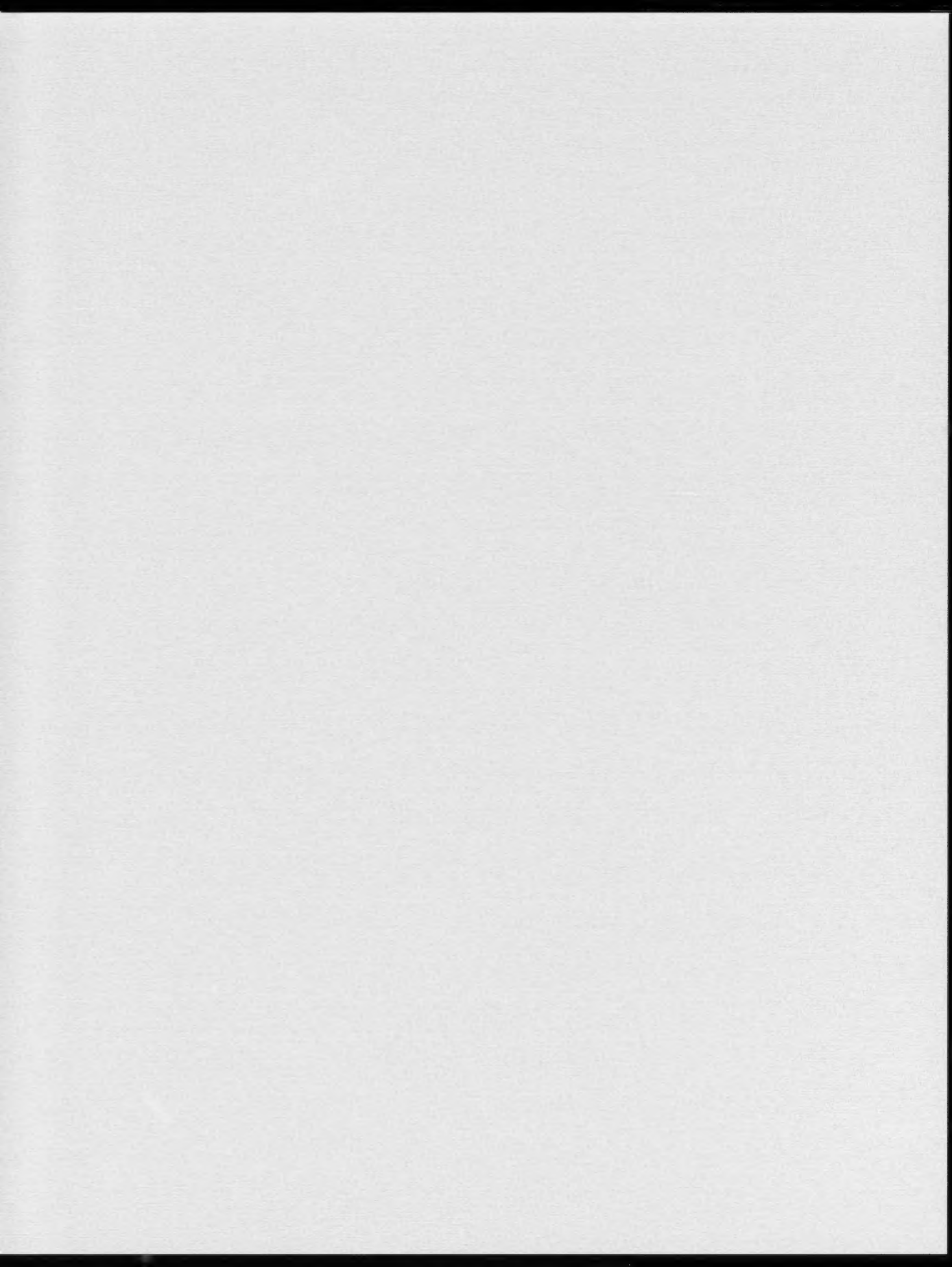
Facteurs déterminants des grades d'exportation

Graine de lin, Ouest/Est canadien (OC/EC)

| Nom de grade | Total des matières extractibles (%) | Matières étrangères ajoutées aux impuretés (%) | | | | Lin et solin à graines jaunes (OC seulement) (%) | Dommages (%) | | |
|--------------|-------------------------------------|--|--------------|---------|---------------------------------------|--|--------------|-----------|--|
| | | Ergot | Sclérotinose | Pierres | Total, y compris graines inséparables | | Cassées | Chauffées | Total |
| OC/EC n° 1 | 2,5 | 0,05 | 0,10 | 0,05 | 1,0 | 2,0 | 12,5 | 0,05 | 12,5 |
| OC/EC n° 2 | 2,5 | 0,05 | 0,20 | 0,05 | 1,5 | 3,0 | 25,0 | 0,2 | 25,0 |
| OC/EC n° 3 | 2,5 | 0,05 | 0,25 | 0,05 | 2,0 | 4,0 | 35,0 | 10,0 | Aucune limite pour tolérances de grains cassés ou chauffés |

Solins, Ouest canadien (OC)

| Nom de grade | Total des matières extractibles (%) | Matières étrangères ajoutées aux impuretés (%) | | | | | | Dommages (%) | |
|--------------|-------------------------------------|--|-----------------------------|--------------|---------|-------|---------------------------|--------------|-------|
| | | Ergot | Autres graines inséparables | Sclérotinose | Pierres | Total | Autres classes de lin (%) | Chauffées | Total |
| OC n° 1 | 2,5 | 0,05 | 1,0 | 0,10 | 0,05 | 1,0 | 1,0 | 0,05 | 5,0 |
| OC n° 2 | 2,5 | 0,05 | 1,5 | 0,20 | 0,05 | 1,5 | 1,5 | 0,2 | 10,0 |
| OC n° 3 | 2,5 | 0,05 | 2,0 | 0,25 | 0,05 | 2,0 | 2,0 | 1,00 | 20,0 |



12. Graine de moutarde cultivée

| | |
|---|--------------|
| Classes | 12-2 |
| Détermination du taux d'impuretés | 12-3 |
| Définitions | 12-3 |
| Procédures normales de nettoyage | 12-3 |
| Composition des impuretés | 12-5 |
| Nettoyage pour améliorer le grade | 12-5 |
| Séparation mécanique (MS) | 12-6 |
| Séparation mécanique spéciale (SMS) | 12-6 |
| Classement | 12-8 |
| Définitions importantes | 12-8 |
| Poids net de l'échantillon | 12-8 |
| Compte des grains (G) | 12-8 |
| Substances dangereuses dans les échantillons | 12-8 |
| Écrasement | 12-8 |
| Portion représentative aux fins de classement | 12-8 |
| Classement—graine de moutarde brune cultivée | 12-9 |
| Facteurs de classement | 12-10 |
| Facteurs déterminants des grades primaires et d'exportation | 12-18 |
| Classement—graine de moutarde chinoise cultivée | 12-19 |
| Facteurs de classement | 12-20 |
| Facteurs déterminants des grades primaires et d'exportation | 12-28 |
| Classement—graine de moutarde blanche cultivée | 12-29 |
| Facteurs de classement | 12-30 |
| Facteurs déterminants des grades primaires et d'exportation | 12-37 |
| Exportations | 12-38 |
| Commercialement propre | 12-38 |
| Non commercialement propre | 12-38 |
| Détermination des impuretés | 12-39 |
| Composition des impuretés | 12-39 |

Classes

La graine de moutarde cultivée est divisée en classes de moutarde blanche, brune ou chinoise, ou mélangée. La classe fait partie du nom de grade; par exemple, Graine de moutarde cultivée, *Échantillon Canada blanche - Graines chauffées*.

Identifier les classes de graine de moutarde cultivée

| Classe | Couleur | Taille | Forme | Surface |
|-----------------|--|-----------------------------------|--------------------------|--|
| Blanche | d'un jaune crème pâle à jaune; quelques rares graines d'un brun pâle ou brun jaunâtre | grosse, de 2 à 3 mm de diamètre | ovale, parfois sphérique | texture semblable à une pelure d'orange, hile blanc |
| Brune | d'un brun rougeâtre à brun foncé | petite, moins de 2 mm de diamètre | sphérique | broderie blanche prédominante, hile noir |
| Chinoise | prédominance du jaune au jaune foncé, certaines graines allant d'un brun pâle à brun | petite, moins de 2 mm de diamètre | ovale | broderie fine, pas aussi prédominante que la broderie sur la moutarde brune, hile brun pâle à brun |
| Mélangée | <ul style="list-style-type: none"> • graine de moutarde blanche et brune contenant moins de 90,0 % d'une classe • graine de moutarde chinoise contenant plus de 10,0 % de graine de moutarde blanche | | | |

Détermination du taux d'impuretés

Définitions

Le taux d'impuretés est déterminé et déclaré au 0,1 % près.

Les impuretés sont définies dans la *Loi sur les grains du Canada* comme « matières qui, dans un lot de grains, ne correspondent pas à une norme de qualité fixée sous le régime de la présente loi pour un grade donné de ces grains, qui peuvent être extraites du lot, et qui doivent l'être, pour que celui-ci soit placé dans le grade en question ». Les impuretés sont extraites en suivant les procédures de nettoyage décrites dans la présente section du guide.

À l'arrivage, l'échantillon est désigné comme un échantillon non nettoyé ou sale. Son poids est le poids brut de l'échantillon. Le taux d'impuretés est calculé sur le poids brut de l'échantillon.

Les impuretés sont déterminées en deux étapes.

1. Suivez les *Procédures normales de nettoyage* pour déterminer les impuretés à l'aide du tarare Carter.
2. Suivez les procédures de *Nettoyage pour améliorer le grade*. Ce nettoyage peut être fait à n'importe quel moment suivant la fin du nettoyage normal.

Impuretés non déclarées

▲ **Important :** Les impuretés ne sont pas déclarées dans les cas suivants :

- Graine de moutarde cultivée, Échantillon Canada (classe) - Graines brûlées,
- Graine de moutarde cultivée, Échantillon - Graines récupérées,
- Graine de moutarde cultivée, Échantillon Canada (classe) - Mélange, Semence traitée.
- Graine de moutarde cultivée, Échantillon - Graines condamnées.

Procédures normales de nettoyage

▲ **Important :** Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de substances dangereuses.

1. Réglez le tarare Carter selon ce qui suit :

| | |
|-------------------------|--------------|
| Commande d'alimentation | n° 3 |
| Commande pneumatique | n° 7 |
| Crible | n° ,000 |
| Tamis supérieur | plateau vide |
| Tamis du centre | aucun |
| Tamis inférieur | aucun |
| Nettoyeur du tamis | arrêt |

2. Vous aurez également besoin des tamis manuels suivants :

| Tamis manuel à trous ronds | Tamis manuels à fentes |
|-------------------------------|---------------------------|
| n° 5,5 | n° ,028 |
| n° 6 | n° ,032 |
| n° 6,5 | n° ,035 |
| n° 7 | n° ,038 |
| n° 7,5 | n° ,040 |

3. À l'aide d'un diviseur de type Boerner, divisez l'échantillon non nettoyé pour obtenir une portion représentative.

- Les échantillons officiels devraient peser au moins 900 g.
- Les échantillons non officiels devraient peser au moins 750 g.

4. Pour le tamisage manuel, utilisez environ 250 g.

▲ Important :

- Assurez-vous de choisir les tamis de bonne taille pour commencer le processus.
- Lorsque vous utilisez un tamis manuel, déplacez le tamis de gauche à droite 30 fois, utilisant un mouvement de tamisage. Une fois constitué un mouvement complet du centre, vers un côté, vers l'autre côté, et de retour au centre. La distance totale de gauche à droite est de 20 cm ou environ 8 po.

1. Utilisez le tamis à trous ronds qui va extraire la quantité maximum de grosses matières tout en assurant la perte minimum de canola.

Emboîtez le tamis à trous ronds au tamis à fentes.

2. Utilisez le tamis à fentes qui va extraire la quantité maximum de graines de mauvaises herbes tout en assurant la perte minimum de graines de moutarde cultivée.

5. Combinez les portions de 250 g séparées et nettoyées.

6. Mettez le tarare Carter en marche.

7. Versez l'échantillon dans la trémie.

8. Dès que l'échantillon est passé au tarare Carter, arrêtez l'appareil.

- Baissez le réglage de la commande pneumatique à la position n° 5 si vous constatez une perte importante de graines entières raisonnablement saines.
- Si l'échantillon n'est admissible qu'au grade *Échantillon* après que le nettoyage normal ait été fait en réglant la commande pneumatique à la position n° 7, vous devez recommencer. Combinez à nouveau l'échantillon et les matières extraites et déterminez à nouveau les impuretés en réglant la commande pneumatique à la position n° 5.

9. Déterminez les impuretés en consultant la *Composition des impuretés*.

Composition des impuretés

Les impuretés comprennent :

- les matières retenues par le tamis manuel à trous ronds, si le grade en est amélioré;
- les matières qui passent au tamis manuel à fentes;
- les matières qui passent au crible n° 000;
- les matières extraites par aspiration;
- les matières extraites par *Nettoyage pour améliorer le grade*.

Nettoyage pour améliorer le grade

Si le grade d'un échantillon peut être amélioré en le nettoyant davantage, nettoyez-le et ajoutez les matières supplémentaires aux impuretés. Le nettoyage pour améliorer le grade peut être fait à n'importe quel moment suivant le nettoyage normal.

1. Après le nettoyage normal, examinez les matières à extraire et choisissez votre équipement en fonction des matières que vous voulez extraire. Voir la liste d'équipement au tableau *Nettoyage pour améliorer le grade—graine de moutarde cultivée*.
2. Passez les matières au tarare Carter.
3. Pesez les impuretés supplémentaires et ajoutez-les aux impuretés initiales.

Nettoyage pour améliorer le grade—graine de moutarde cultivée

| Matières à extraire | Équipement | | Incidence sur la composition des impuretés |
|---|---|------------------------------|---|
| Graines inséparables excessives de mauvaises herbes ou graines de moutarde endommagées pour toutes les classes de la graine de moutarde | Nettoyeur en spirales—sur demande, pour la graine de moutarde blanche seulement | | On ne peut extraire plus de 5,0 % de graine de moutarde cultivée pour chaque amélioration de grade obtenue. |
| | Tarare Carter réglé selon ce qui suit : | | |
| | Commande d'alimentation | n° 3 | |
| | Commande pneumatique | n° 7 | |
| | Crible | n° 000 | |
| | Tamis supérieur | à trous ronds n° 4,5 ou n° 5 | |
| | Tamis du centre | plateau vide | |
| | Tamis inférieur | aucun | |
| | Nettoyeur du tamis | arrêt | |
| Canola ou moutarde sauvage dans la graine de moutarde blanche | Tarare Carter réglé selon ce qui suit : | | Les matières passant au tamis sont comprises dans les impuretés. On ne peut extraire plus de 5,0 % de graine de moutarde cultivée saine pour chaque amélioration de grade obtenue. |
| | Commande d'alimentation | n° 3 | |
| | Commande pneumatique | arrêt | |
| | Crible | n° 000 | |
| | Tamis supérieur | aucun | |
| | Tamis du centre | à trous ronds n° 4,5 ou n° 5 | |
| | Tamis inférieur | plateau vide | |
| | Nettoyeur du tamis | arrêt | |

Séparation mécanique (MS)

La séparation mécanique des autres grains dans les échantillons de la graine de moutarde cultivée n'est pas prévue dans le *Règlement sur les grains du Canada*.

Séparation mécanique spéciale (SMS)

La séparation mécanique spéciale s'applique à tout grain présent dans les impuretés non définies dans l'annexe XIII du Règlement.

La séparation mécanique spéciale n'est effectuée que sur les échantillons officiels et seulement dans les cas où les deux conditions suivantes sont satisfaites :

- un expéditeur demande le nettoyage spécial d'une wagonnée de grain qui n'est pas prévu dans le Règlement;
- le directeur du silo terminal est d'accord avec cette demande-là.

Procédure

1. Analysez l'échantillon officiel.
2. Inscrivez les informations suivantes s'appliquant à chaque séparation dans les documents d'inspection :
 - le pourcentage en poids brut au 0,1 % près et le grade de la graine de moutarde cultivée;
 - le pourcentage en poids brut au 0,1 % près et le grade de chaque grain extrait par SMS;
 - le pourcentage des impuretés, qui comprend toutes les matières autres que les grains extraits par SMS.

Par exemple,

85,0 % de graine de moutarde cultivée CAN n° 1;

9,4 % de lin OC n° 1;

5,6 % d'impuretés.

Classement

Définitions importantes

Poids net de l'échantillon Après le nettoyage et l'extraction des impuretés, l'échantillon est considéré comme l'échantillon nettoyé. Son poids est le poids net de l'échantillon. Les pourcentages en poids aux fins de classement se rapportent aux pourcentages du poids net.

Compte des grains (G) Le compte des grains est le nombre de morceaux de la grosseur d'un grain dans un échantillon de 500 g.

Substances dangereuses dans les échantillons Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de substances dangereuses. Aux termes du Règlement, les substances dangereuses constituent tout pesticide, herbicide ou produit déshydratant.

Écrasement L'écrasement est l'action de passer le rouleau une fois sur une bande de 100 graines recouverte d'un ruban masque, tout en exerçant une ferme pression.

Portion représentative aux fins de classement Tout le classement est fait sur des portions représentatives obtenues de l'échantillon nettoyé à l'aide d'un diviseur de type Boerner.

| Lorsque la concentration du facteur de classement est . . | Utilisez alors une . . . |
|---|---|
| faible | portion de taille optimum |
| élevée | portion de taille minimum ou plus (n'utilisez pas une portion inférieure). |

Les valeurs que renferme ce tableau représentent la gamme des portions recommandées des échantillons aux fins de classement.

Classement—graine de moutarde brune cultivée

Portion représentative de la graine de moutarde brune cultivée
aux fins de classement, en grammes

| Facteur de classement | Minimum | Optimum | Exportation |
|------------------------------------|------------------------------|------------------------------|------------------------------|
| Autres classes | 2 | 5 | 2 à 5 |
| Boulettes de terre molles | 100 | échantillon d'analyse | échantillon d'analyse |
| Canola | 5 | 25 | 5 à 25 |
| Couleur | échantillon d'analyse | échantillon d'analyse | échantillon d'analyse |
| Dommages | 5 | 10 | 10 |
| Ergot | 100 | 500 | 500 |
| Excrétions | échantillon d'analyse | échantillon d'analyse | échantillon d'analyse |
| Givre blanc | 5 | 10 | 10 |
| Graines brûlées | échantillon d'analyse | échantillon d'analyse | échantillon d'analyse |
| Graines chauffées | 10 écrasements | 10 écrasements | 10 écrasements |
| Graines nettement nuisibles | 5 | 50 | 5 à 50 |
| Graines nettement vertes | 5 | 10 | 10 |
| Granulés d'engrais | 1000 | 1000 | 1000 |
| Mélange apparent | 5 | 50 | 5 à 50 |
| Mélange non apparent | 5 | 25 | 5 à 25 |
| Moutarde sauvage | 5 | 25 | 5 à 25 |
| Odeur | échantillon d'analyse | échantillon d'analyse | échantillon d'analyse |
| Pierres | 100 | échantillon d'analyse | échantillon d'analyse |
| Saponaire des vaches | 5 | 50 | 5 à 50 |
| Sclérotiniose | 100 | 500 | 500 |
| Semence traitée | échantillon d'analyse | échantillon d'analyse | échantillon d'analyse |

Facteurs de classement

Autres classes (OCL)

Dans la graine de moutarde brune, les autres classes se rapportent à la graine de moutarde blanche ou chinoise.

Si un échantillon contient plus de 10,0 % d'autres classes, il est désigné *Mélangé*. La graine de moutarde mélangée est classée en fonction de toutes les caractéristiques, à l'exception des autres classes, comme *Graine de moutarde mélangée Canada n° 1*.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—2 g

Optimum—5 g

Exportation—2 à 5 g

Boulettes de terre (EP)

- Les boulettes de terre dures sont les boulettes qui ne s'effritent pas sous pression. Voir *Pierres*.
- Les boulettes de terre molles sont les boulettes qui s'effritent sous pression. Voir *Boulettes de terre molles*.

Boulettes de terre molles (SEP)

Les boulettes de terre molles sont

- les boulettes qui s'effritent en poussières fines sous pression légère exercée par un doigt seulement – si elles ne s'effritent pas, elles sont considérées comme des *Pierres*;
- toutes les matières non toxiques de consistance semblable.

▲ **Important** : Dans la graine de moutarde cultivée, les granulés d'engrais ne sont pas considérés comme des boulettes de terre molles. Voir *Granulés d'engrais*.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g

Optimum— échantillon d'analyse

Exportation— échantillon d'analyse

Canola (CNL)

Dans la moutarde brune, le canola est classé comme *Mélange non apparent*.

▲ **Important** : Les inspecteurs de grains sont autorisés à suspendre l'attribution du grade des échantillons contenant des mélanges impossibles à identifier jusqu'à ce que les résultats d'analyses soient confirmés par des analystes de graines.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—5 g

Optimum—25 g

Exportation—5 à 25 g

Classes

La graine de moutarde cultivée est classée comme moutarde blanche, brune ou chinoise, ou mélangée. La classe fait partie du nom de grade; par exemple, *Graine de moutarde brune cultivée*, *Échantillon Canada - Graines chauffées*. Pour prendre connaissance de la description des classes, voir *Identifier les classes de graine de moutarde cultivée*.

**Classes
mêlées
(MXD CL)**

Les échantillons sont désignés comme classes mêlées lorsqu'ils contiennent des quantités suffisantes des autres classes de graine de moutarde. Voir *Autres classes*.

**Couleur
(CLR)**

Lorsque l'on détermine la couleur, il faut tenir compte :

- du degré général de maturité de l'échantillon;
- de l'importance et de l'intensité de la décoloration, par exemple à la suite d'une altération sur pied;
- de la proportion de graines endommagées qui sont nettement vertes ou dont la couleur est autrement altérée;
- de l'importance de l'attaque de givre—on tient compte d'une légère attaque de givre en évaluant l'apparence générale de l'échantillon. Voir *Dommages*.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—échantillon
d'analyse

Optimum—échantillon
d'analyse

Exportation—échantillon
d'analyse

**Dommages
(DMG)**

Les graines endommagées se rapportent aux graines qui sont :

- nettement échaudées ou ratatinées;
- fortement décolorées par la moisissure;
- entièrement et abondamment recouvertes de givre;
- excessivement abîmées par les intempéries, germées, nettement vertes, chauffées ou autrement endommagées.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—5 g

Optimum—10 g

Exportation—10 g

Nombre d'écrasements (bande de 100 graines) aux fins d'analyse

Minimum—5

Optimum—10

Exportation—10

Procédures

1. Triez la portion représentative à la main pour déterminer la teneur en graines visiblement endommagées.

2. Déterminez le pourcentage en poids.

3. Écrasez le nombre approprié de bandes de la portion qui reste.

L'écrasement est fait en passant le rouleau une seule fois sur la bande de graines en exerçant une ferme pression.

4. Convertissez le compte de graines endommagées sur la bande au pourcentage en poids. Ajoutez ce pourcentage de graines visiblement endommagées et de graines broyées au *Total des dommages*.

| | | | |
|-----------------------------------|--|-----------------------------------|---------------------------------------|
| Ergot (ERG) | L'ergot est la maladie des plantes qui produit des champignons allongés dont l'extérieur est de coloration noir violacé, l'intérieur, d'un blanc violacé à blanc nuancé, et la texture de la surface, relativement lisse. | | |
| | Portion représentative aux fins d'analyse | | |
| | Minimum—100 g | Optimum—500 g | Exportation—500 g |
| Excrétions (EXCR) | ▲ Important : Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence d'excrétions. | | |
| | Portion représentative aux fins d'analyse | | |
| | Minimum—échantillon d'analyse | Optimum—échantillon d'analyse | Exportation— échantillon d'analyse |
| | Procédures <ul style="list-style-type: none"> • Si la teneur en excrétions n'est pas excessive, déterminez le compte de grains. • Si le compte de grains est excessif, déterminez le poids des excrétions comme pourcentage du poids net de l'échantillon. | | |
| Gelée | Voir <i>Dommages</i> . | | |
| Givre blanc | <p>Le givre blanc est le revêtement intérieur adhérent à la gousse. Les graines qui sont entièrement et abondamment recouvertes de givre blanc sont considérées comme étant endommagées, peu importe le grade. Les graines dont le givre est suffisamment épars et recouvre le tégument :</p> <ul style="list-style-type: none"> • sont considérées comme étant saines si elles ne sont pas autrement endommagées. • On en tient compte au moment d'évaluer la couleur. Voir <i>Couleur</i>. | | |
| | Portion représentative aux fins d'analyse | | |
| | Minimum—5 g | Optimum—10 g | Exportation—10 g |
| Graines brûlées (FBNT) | <p>Les graines carbonisées ou roussies par le feu sont considérées comme étant brûlées. L'odeur dégagée, les morceaux de bois carbonisés sont des exemples d'indices de ce facteur de classement. Les graines brûlées font un claquement lorsqu'elles sont écrasées.</p> | | |
| | Portion représentative aux fins d'analyse | | |
| | Minimum—échantillon d'analyse | Optimum— échantillon d'analyse | Exportation— échantillon d'analyse |
| | Procédure <ul style="list-style-type: none"> • Les échantillons considérés comme étant brûlés sont classés <i>Graine de moutarde brune cultivée, Échantillon Canada—Graines cultivées</i>. | | |

**Graines
chauffées
(HTD)**

Les graines chauffées ne se rapportent qu'aux graines qui sont nettement chauffées ou fortement brûlées en entreposage. Les graines chauffées dégagent une odeur d'échauffement.

Les graines écrasées peuvent être :

- noires - fortement brûlées en entreposage;
- d'un brun foncé, couleur du chocolat - nettement chauffées;
- d'un brun roux pâle - légèrement endommagées par oxydation. Si elles dégagent une odeur ou si elles sont combinées avec les graines brunes ou noires écrasées, elles sont considérées comme étant chauffées. Autrement, elles sont comprises dans le *Total des dommages* et non pas comme graines chauffées.

Nombre d'écrasements (bande de 100 graines) aux fins d'analyse

Minimum—10

Optimum—10

Exportation—10

Procédures

Voir *Dommages*.

**Graines
nettement
nuisibles
(DDET)**

Les mélanges considérés comme étant nettement nuisibles comprennent les graines suivantes :

- saponaire des vaches;
- sclérotiniose.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—5 g

Optimum—50 g

Exportation—5 à 50 g

**Graines
nettement
vertes
(DGR)**

Les tolérances pour les graines nettement vertes sont appliquées aux graines écrasées qui sont nettement vertes d'un bout à l'autre. Il faut tenir compte des graines vert pâle ou des graines immatures au moment d'évaluer la couleur. Voir *Couleur*.

Nombre d'écrasements (bandes de 100 graines) aux fins d'analyse

Minimum—5

Optimum—10

Exportation—10

Procédures

Voir *Dommages*.

Graines vertes

Voir *Graines nettement vertes*.

**Granulés
d'engrais
(FERT PLTS)**

Les granulés d'engrais sont évalués comme facteur distinct de classement dans tous les grades de la graine de moutarde cultivée.

- Tous les grades de graine de moutarde cultivée peuvent contenir un granulé d'engrais par 1000 g, y compris les échantillons de graine de moutarde commercialement propres.
- Les échantillons contenant un ou plusieurs granulés d'engrais par 500 g sont classés *Graine de moutarde brune cultivée, Échantillon Canada - Granulés d'engrais*.

▲ **Important :** Dans le cas d'échantillons pesant entre 500 et 1000 g – si l'échantillon contient un granulé d'engrais, l'échantillon est classé *Graine de moutarde brune cultivée, Échantillon Canada - Granulés d'engrais*. Si l'échantillon ne contient aucun granulé d'engrais, il est considéré comme étant à l'intérieur de la tolérance du grade.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—1000 g

Optimum—1000 g

Exportation—1000 g

**Mélange
apparent
(CADMX)**

Les mélanges apparents sont également appelés les *Graines inséparables apparentes*. Dans la moutarde brune, les mélanges apparents comprennent :

- les petites graines ou les graines cassées d'autres grains;
- les graines de mauvaises herbes telles que la saponaire des vaches, la neslie paniculée, l'amarante réfléchie, le gaillet grateron et la renouée persicaire qui restent dans l'échantillon après le nettoyage;
- toute matière étrangère apparente, à l'exception des pierres et des boulettes de terre molles.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—5 g

Optimum—50 g

Exportation—5 à 50 g

▲ **Important :** Les inspecteurs de grains sont autorisés à suspendre l'attribution du grade des échantillons contenant des mélanges impossibles à identifier jusqu'à ce que les résultats d'analyses soient confirmés par des analystes de graines.

**Mélange non
apparent
(INC ADMX)**

Dans la graine de moutarde brune, les mélanges apparents comprennent :

- le canola;
- la graine de moutarde sauvage;
- toutes les autres graines qui se mélangent aux graines de moutarde brune et qui ne s'identifient pas facilement.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—5 g

Optimum—25 g

Exportation—5 à 25 g

- ▲ **Important** : Les inspecteurs de grains sont autorisés à suspendre l'attribution du grade des échantillons contenant des mélanges impossibles à identifier jusqu'à ce que les résultats d'analyses soient confirmés par des analystes de graines.

**Moutarde
sauvage
(WM)**

Les graines de moutarde sauvage sont considérées comme des *Mélanges non apparents*.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—5 g

Optimum—25 g

Exportation—5 à 25 g

- ▲ **Important** : Les inspecteurs de grains sont autorisés à suspendre l'attribution du grade des échantillons contenant des mélanges impossibles à identifier jusqu'à ce que les résultats d'analyses soient confirmés par des analystes de graines.

**Odeur
(ODOR)**

Aucune tolérance numérique ne s'applique à l'odeur. Tenez compte

- de la qualité fondamentale de l'échantillon,
- du type et de l'intensité de l'odeur,
- de la présence de résidus visibles provoquant l'odeur.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum— échantillon
d'analyse

Optimum— échantillon
d'analyse

Exportation— échantillon
d'analyse

| Si l'odeur est le facteur déterminant du grade et qu'il y a ... | Le grade est alors ... |
|---|--|
| une odeur nettement désagréable, autre que celle d'échauffement ou de brûlé, qui n'est pas associée à la qualité du grain | Graine de moutarde brune cultivée, Échantillon Canada - Odeur |
| une odeur distincte d'échauffement | Graine de moutarde brune cultivée, Échantillon Canada - Graines chauffées |
| une odeur distincte de brûlé | Graine de moutarde brune cultivée, Échantillon Canada - Graines brûlées |

**Pierres
(STNS)**

Les pierres se rapportent au schiste dur, au charbon, aux boulettes de terre dures et à toutes les autres matières non toxiques de consistance semblable.

▲ **Important** : Dans la graine de moutarde cultivée, les granulés d'engrais ne sont pas considérés comme des pierres. Voir *Granulés d'engrais*.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g

Optimum—échantillon
d'analyseExportation—échantillon
d'analyse

▲ **Important** : Dans l'Est canadien, la graine de moutarde cultivée est classée *Échantillon* et non pas *Rejetée* en raison des pierres.

**Saponaire des
vaches (COC)**

La saponaire des vaches est une graine dure, plutôt ronde, dont la surface est terne et recouverte de plusieurs petites bosses, ce qui donne à la graine une apparence rugueuse hérissée de points. La couleur peut être d'un noir foncé, d'un noir bleuâtre ou d'un brun orange. Dans la moutarde brune, la saponaire des vaches fait partie des *Mélanges apparents*.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—5 g

Optimum—50 g

Exportation—5 à 50 g

Procédures

Servez-vous d'un microscope pour examiner l'échantillon.

**Sclérotinose
(SCLT SC)**

La sclérotinose est la maladie provoquée par le champignon terricole qui produit des masses dures de tissu fongique, dont la taille et la forme varient, que l'on appelle les *sclérotés*. L'extérieur de ces masses est d'un noir foncé, l'intérieur, d'un blanc pur, et la texture de la surface, grossière.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g

Optimum—500 g

Exportation—500 g

**Semence
traitée**

▲ **Important** : Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de semences traitées.

La semence traitée est du grain qui a été dénaturé délibérément avec un produit chimique agricole à des fins agronomiques. Ces enrobages de la graine contiennent aussi un colorant pour rendre le grain traité visuellement apparent à un inspecteur de grains. La couleur varie en fonction du type de traitement et du type de grain. Les normes canadiennes actuelles des couleurs servant au traitement des semences des céréales et du canola contre les pesticides sont d'un rose/rouge et d'un bleu layette respectivement. Les enrobages ou les taches peuvent avoir un aspect gras ou poudreux, et il peut y avoir des petites taches sur la surface ou encore, elle pourrait être entièrement recouverte.

Portion représentative aux fins d'analyseMinimum— échantillon
d'analyseOptimum— échantillon
d'analyseExportation— échantillon
d'analyse**Procédures**

1. Si l'échantillon révèle la présence de semences traitées, identifiez-le comme *Graine de moutarde retenue, soupçonne semence traitée*.
2. Envoyez l'échantillon à l'inspecteur en chef des grains.
3. Dès que le Laboratoire de recherches sur les grains de la Commission canadienne des grains vous transmet les résultats confirmant les semences traitées, attribuez le grade pertinent *Graine de moutarde cultivée, Échantillon condamné* ou *Graine de moutarde cultivée, Échantillon - Mélange, Semence traitée*.

**Variétés
(VAR)**

La graine de moutarde cultivée est classée sans référence à la variété.

Facteurs déterminants des grades primaires et d'exportation

Graine de moutarde brune cultivée, Canada (CAN)

| Nom de grade | *Condition | *Autres classes (%) | *Dommages (%) | | |
|--|--|--|---|---|---|
| | | | *Nettement vertes | *Chaulfées | *Total, dommages |
| Canada n° 1 | Raisonnement bien mûre, de goût agréable et d'une bonne couleur naturelle | Environ 0,5 | 1,5 | Environ 0,1 | 1,5 |
| Canada n° 2 | Passablement bien mûre, de goût agréable et d'une couleur raisonnablement bonne | 2,0 | 2,0 | Environ 0,2 | 3,0 |
| Canada n° 3 | Peut avoir l'odeur naturelle caractéristique d'une graine de qualité inférieure, mais ne doit pas dégager une odeur qui révélerait une forte détérioration | 5,0 | 3,5 | Environ 0,5 | 5,0 |
| Canada n° 4 | Peut avoir l'odeur naturelle caractéristique d'une graine de qualité inférieure, mais ne doit pas dégager une odeur qui révélerait une forte détérioration | 10,0 | 3,5 | 1,0 | 10,0 |
| Si les caract. de la moutarde n° 4 ne sont pas satisfaisantes, classez | | Plus de 10, 0 % : utilisez tous les autres critères de classement, et classez comme Moutarde cultivée (grade) Mélangée | Moutarde cultivée brune, Echantillon Canada - Endommagées | Moutarde brune cultivée, Echantillon Canada - Chaulfées | Moutarde brune cultivée, Echantillon Canada - Endommagées |

| Nom de grade | Mélanges non apparents (%) | Graines inséparables apparentes (%) | | | | | | Excrétions | Boulettes de terre molles (%) | Pierres (%) |
|--|----------------------------|---|--------------|-----------------------------|-------------|--|---------|---|---|--|
| | | Nettement nuisibles | | | | *Total, grains inséparables apparentes | | | | |
| | | Saponaire des vaches | Sclérotinose | *Total, nettement nuisibles | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| Canada n° 1 | 1,0 | Environ 0,1 | Environ 0,1 | Environ 0,1 | Environ 0,3 | | 1 G | 0,01 | 0,05 | |
| Canada n° 2 | 1,0 | Environ 0,2 | Environ 0,2 | Environ 0,2 | Environ 0,5 | | 1 G | 0,2 | 0,05 | |
| Canada n° 3 | 1,0 | Environ 0,3 | Environ 0,3 | Environ 0,3 | Environ 0,3 | 0,7 | 1 G | 0,3 | 0,05 | |
| Canada n° 4 | 1,0 | 1,0 | 1,0 | 1,0 | 3,0 | | 0,005 % | 1,0 | 0,10 | |
| Si les caract. de la moutarde n° 4 ne sont pas satisfaisantes, classez | | Moutarde brune cultivée, Échantillon Canada - Mélange | | | | | | Moutarde brune cultivée, Échantillon Canada - Ergot | Moutarde brune cultivée, Échantillon Canada - Mélange | 2,5 % ou moins : Moutarde brune, Rejetée (grade CAN), Pierres ou Moutarde, Échantillon CAN - Pierres. Plus de 2,5 % : Moutarde, Échantillon Récupérées |

* Défini dans le Règlement sur les grains du Canada

G Nombre de morceaux de la grosseur d'un grain par 500 g

Classement—graine de moutarde chinoise cultivée

Portion représentative de la graine de moutarde chinoise cultivée
aux fins de classement, en grammes

| Facteur de classement | Minimum | Optimum | Exportation |
|------------------------------------|------------------------------|------------------------------|------------------------------|
| Autres classes | 2 | 5 | 2 à 5 |
| Boulettes de terre molles | 100 | échantillon d'analyse | échantillon d'analyse |
| Canola | 5 | 25 | 5 à 25 |
| Couleur | échantillon d'analyse | échantillon d'analyse | échantillon d'analyse |
| Dommages | 5 | 10 | 10 |
| Ergot | 100 | 500 | 500 |
| Excrétions | échantillon d'analyse | échantillon d'analyse | échantillon d'analyse |
| Givre blanc | 5 | 10 | 10 |
| Graines brûlées | échantillon d'analyse | échantillon d'analyse | échantillon d'analyse |
| Graines chauffées | 10 écrasements | 10 écrasements | 10 écrasements |
| Graines marbrées | 25 | 50 | 50 |
| Graines nettement nuisibles | 5 | 50 | 5 à 50 |
| Graines nettement vertes | 5 | 10 | 10 |
| Granulés d'engrais | 1000 | 1000 | 1000 |
| Mélange apparent | 5 | 50 | 5 à 50 |
| Mélange non apparent | 5 | 25 | 5 à 25 |
| Moutarde sauvage | 5 | 25 | 5 à 25 |
| Odeur | échantillon d'analyse | échantillon d'analyse | échantillon d'analyse |
| Pierres | 100 | échantillon d'analyse | échantillon d'analyse |
| Saponaire des vaches | 5 | 50 | 5 à 50 |
| Sclérotiniose | 100 | 500 | 500 |
| Semence traitée | échantillon d'analyse | échantillon d'analyse | échantillon d'analyse |

Facteurs de classement

Autres classes (OCL)

Dans la graine de moutarde chinoise, les autres classes se rapportent à la graine de moutarde blanche ou brune.

Si un échantillon contient plus de 10,0 % d'autres classes, il est désigné *Mélangé*. La graine de moutarde mélangée est classée en fonction de toutes les caractéristiques, à l'exception des autres classes, comme *Graine de moutarde mélangée Canada n° 1*.

| Autre classe | Tolérance |
|--------------|---|
| brune | Tolérance d'analyse dans le cas de graines ayant des glumes brunes <ul style="list-style-type: none"> • pour la graine de moutarde chinoise Canada n° 1, 2,0 % • pour la graine de moutarde chinoise Canada n° 2, 3, 4, 5,0 % |
| blanche | considérée comme <i>Mélangée</i> si l'échantillon contient plus de 10,0 % de graine de moutarde blanche |

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—2 g

Optimum—5 g

Exportation—2 à 5 g

Boulettes de terre (EP)

- Les boulettes de terre dures sont les boulettes qui ne s'effritent pas sous pression. Voir *Pierres*.
- Les boulettes de terre molles sont les boulettes qui s'effritent sous pression. Voir *Boulettes de terre molles*.

Boulettes de terre molles (SEP)

- Les boulettes de terre molles sont
- les boulettes qui s'effritent en poussières fines sous pression légère exercée par un doigt seulement – si elles ne s'effritent pas, elles sont considérées comme des *Pierres*;
 - toutes les matières non toxiques de consistance semblable.

▲ **Important** : Dans la graine de moutarde cultivée, les granulés d'engrais ne sont pas considérés comme des boulettes de terre molles. Voir *Granulés d'engrais*.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g

Optimum— échantillon d'analyse

Exportation— échantillon d'analyse

| | |
|-----------------------------------|--|
| Canola (CNL) | <p>Dans la moutarde chinoise, le canola est classé comme <i>Mélange non apparent</i>.</p> <p>▲ Important : Les inspecteurs de grains sont autorisés à suspendre l'attribution du grade des échantillons contenant des mélanges impossibles à identifier jusqu'à ce que les résultats d'analyses soient confirmés par des analystes de graines.</p> |
| | <p>Portion représentative aux fins d'analyse</p> <p>Minimum—5 g Optimum—25 g Exportation—5 à 25 g</p> |
| Classes | <p>La graine de moutarde cultivée est classée comme moutarde blanche, brune ou chinoise, ou mélangée. La classe fait partie du nom de grade; par exemple, <i>Graine de moutarde chinoise cultivée</i>, <i>Échantillon Canada - Graines chauffées</i>. Pour prendre connaissance de la description des classes, voir <i>Identifier les classes de graine de moutarde cultivée</i>.</p> |
| Classes mélangées (MXD CL) | <p>Les échantillons sont désignés comme classes mélangées lorsqu'ils contiennent des quantités suffisantes des autres classes de graine de moutarde. Voir <i>Autres classes</i>.</p> |
| Couleur (CLR) | <p>Lorsque l'on détermine la couleur, il faut tenir compte :</p> <ul style="list-style-type: none"> • du degré général de maturité de l'échantillon; • de l'importance et de l'intensité de la décoloration, par exemple à la suite d'une altération sur pied; • de la proportion de graines endommagées qui sont nettement vertes ou dont la couleur est autrement altérée; • de l'importance de l'attaque de givre—on tient compte d'une légère attaque de givre en évaluant l'apparence générale de l'échantillon. Voir <i>Dommages</i>. <p>Portion représentative aux fins d'analyse</p> <p>Minimum—échantillon d'analyse Optimum—échantillon d'analyse Exportation—échantillon d'analyse</p> |
| Dommages (DMG) | <p>Les graines endommagées se rapportent aux graines qui sont :</p> <ul style="list-style-type: none"> • nettement échaudées ou ratatinées; • fortement décolorées par la moisissure; • entièrement décolorées par la tache de la feuille; • entièrement et abondamment recouvertes de givre; • excessivement abîmées par les intempéries, germées, nettement vertes, chauffées ou autrement endommagées. <p>Portion représentative aux fins d'analyse</p> <p>Minimum—5 g Optimum—10 g Exportation—10 g</p> |

Nombre d'écrasements (bande de 100 graines) aux fins d'analyse

Minimum—5

Optimum—10

Exportation—10

Procédures

1. Triez la portion représentative à la main pour déterminer la teneur en graines visiblement endommagées.
2. Déterminez le pourcentage en poids.
3. Écrasez le nombre approprié de bandes de la portion qui reste.
L'écrasement est fait en passant le rouleau une seule fois sur la bande de graines en exerçant une ferme pression.
4. Convertissez le compte de graines endommagées sur la bande au pourcentage en poids. Ajoutez ce pourcentage de graines visiblement endommagées et de graines broyées au *Total des dommages*.

**Ergot
(ERG)**

L'ergot est la maladie des plantes qui produit des champignons allongés dont l'extérieur est de coloration noir violacé, l'intérieur, d'un blanc violacé à blanc nuancé, et la texture de la surface, relativement lisse.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g

Optimum—500 g

Exportation—500 g

**Excrétions
(EXCR)**

▲ **Important** : Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence d'excrétions.

Portion représentative aux fins d'analyseMinimum—échantillon
d'analyseOptimum—échantillon
d'analyseExportation—échantillon
d'analyse**Procédures**

- Si la teneur en excrétions n'est pas excessive, déterminez le compte de grains.
- Si le compte de grains est excessif, déterminez le poids des excrétions comme pourcentage du poids net de l'échantillon.

Gelée

Voir *Dommages*.

Givre blanc

Le givre blanc est le revêtement intérieur adhérent à la gousse. Les graines qui sont entièrement et abondamment recouvertes de givre blanc sont considérées comme étant endommagées, peu importe le grade. Les graines dont le givre est suffisamment épars et recouvre le tégument :

- sont considérées comme étant saines si elles ne sont pas autrement endommagées.
- On en tient compte au moment d'évaluer la couleur. Voir *Couleur*.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—5 g

Optimum—10 g

Exportation—10 g

**Graines brûlées
(FBNT)**

Les graines carbonisées ou roussies par le feu sont considérées comme étant brûlées. L'odeur dégagée, les morceaux de bois carbonisés sont des exemples d'indices de ce facteur de classement. Les graines brûlées font un claquement lorsqu'elles sont écrasées.

Portion représentative aux fins d'analyseMinimum—échantillon
d'analyseOptimum—échantillon
d'analyseExportation—échantillon
d'analyse**Procédure**

- Les échantillons considérés comme étant brûlés sont classés *Graine de moutarde chinoise cultivée, Échantillon Canada—Graines cultivées*.

**Graines
chauffées
(HTD)**

Les graines chauffées ne se rapportent qu'aux graines qui sont nettement chauffées ou fortement brûlées en entreposage. Les graines chauffées dégagent une odeur d'échauffement.

Les graines écrasées peuvent être :

- noires - fortement brûlées en entreposage;
- d'un brun foncé, couleur du chocolat - nettement chauffées;
- d'un brun roux pâle - légèrement endommagées par oxydation. Si elles dégagent une odeur ou si elles sont combinées avec les graines brunes ou noires écrasées, elles sont considérées comme étant chauffées. Autrement, elles sont comprises dans le *Total des dommages* et non pas comme graines chauffées.

Nombre d'écrasements (bande de 100 graines) aux fins d'analyse

Minimum—10

Optimum—10

Exportation—10

Procédures

Voir *Dommages*.

**Graines
marbrées**

Les graines marbrées sont des graines de moutarde chinoise ayant des taches de décoloration brune ou noire sur le tégument.

- Les graines qui ne sont que partiellement décolorées mais qui sont autrement saines sont considérées comme étant saines, mais la décoloration est prise en considération au moment d'évaluer la couleur. Voir *Couleur*.
- Les graines qui sont entièrement décolorées de marbrures sont considérées comme étant endommagées. Voir *Dommages*.

**Graines
nettement
nuisibles
(DDET)**

Les mélanges considérés comme étant nettement nuisibles comprennent les graines suivantes :

- saponaire des vaches
- sclérotinose

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—5 g

Optimum—50 g

Exportation—5 à 50 g

**Graines
nettement
vertes
(DGR)**

Les tolérances pour les graines nettement vertes sont appliquées aux graines écrasées qui sont nettement vertes d'un bout à l'autre. Il faut tenir compte des graines vert pâle ou des graines immatures au moment d'évaluer la couleur. Voir *Couleur*.

Nombre d'écrasements (bandes de 100 graines) aux fins d'analyse

Minimum—5

Optimum—10

Exportation—10

Procédures

Voir *Dommages*.

Graines vertes

Voir *Graines nettement vertes*.

**Granulés
d'engrais
(FERT PLTS)**

Les granulés d'engrais sont évalués comme facteur distinct de classement dans tous les grades de la graine de moutarde cultivée.

- Tous les grades de graine de moutarde cultivée peuvent contenir un granulé d'engrais par 1000 g, y compris les échantillons de graine de moutarde commercialement propres.
- Les échantillons contenant un ou plusieurs granulés d'engrais par 500 g sont classés *Graine de moutarde chinoise cultivée, Échantillon Canada - Granulés d'engrais*.

▲ **Important :** Dans le cas d'échantillons pesant entre 500 et 1000 g – si l'échantillon contient un granulé d'engrais, l'échantillon est classé *Graine de moutarde chinoise cultivée, Échantillon Canada - Granulés d'engrais*. Si l'échantillon ne contient aucun granulé d'engrais, il est considéré comme étant à l'intérieur de la tolérance du grade.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—1000 g

Optimum—1000 g

Exportation—1000 g

Mélange apparent (CADMX)

Les mélanges apparents sont appelés les *Graines inséparables apparentes* dans les tableaux des facteurs déterminants des grades. Dans la moutarde chinoise, les mélanges apparents comprennent :

- les petites graines ou les graines cassées d'autres grains;
- les graines de mauvaises herbes telles que la saponaire des vaches, la neslie paniculée, l'amarante réfléchie, le gaillet grateron et la renouée persicaire qui restent dans l'échantillon après le nettoyage;
- toute matière étrangère apparente, à l'exception des pierres et des boulettes de terre molles.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—5 g

Optimum—50 g

Exportation—5 à 50 g

▲ **Important** : Les inspecteurs de grains sont autorisés à suspendre l'attribution du grade des échantillons contenant des mélanges impossibles à identifier jusqu'à ce que les résultats d'analyses soient confirmés par des analystes de graines.

Mélange non apparent (INC ADMX)

Dans la graine de moutarde chinoise, les mélanges apparents comprennent :

- le canola;
- la graine de moutarde sauvage;
- toutes les autres graines qui se mélangent à la graine de moutarde chinoise et qui ne s'identifient pas facilement.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—5 g

Optimum—25 g

Exportation—5 à 25 g

▲ **Important** : Les inspecteurs de grains sont autorisés à suspendre l'attribution du grade des échantillons contenant des mélanges impossibles à identifier jusqu'à ce que les résultats d'analyses soient confirmés par des analystes de graines.

Moutarde sauvage (WM)

Les graines de moutarde sauvage sont considérées comme des *Mélanges non apparents*.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—5 g

Optimum—25 g

Exportation—5 à 25 g

▲ **Important** : Les inspecteurs de grains sont autorisés à suspendre l'attribution du grade des échantillons contenant des mélanges impossibles à identifier jusqu'à ce que les résultats d'analyses soient confirmés par des analystes de graines.

**Odeur
(ODOR)**

Aucune tolérance numérique ne s'applique à l'odeur. Tenez compte

- de la qualité fondamentale de l'échantillon,
- du type et de l'intensité de l'odeur,
- de la présence de résidus visibles provoquant l'odeur.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—échantillon
d'analyse

Optimum—échantillon
d'analyse

Exportation—échantillon
d'analyse

| Si l'odeur est le facteur déterminant du grade et qu'il y a ... | Le grade est alors ... |
|---|---|
| une odeur nettement désagréable, autre que celle d'échauffement ou de brûlé, qui n'est pas associée à la qualité du grain | <i>Graine de moutarde chinoise cultivée, Échantillon Canada - Odeur</i> |
| une odeur distincte d'échauffement | <i>Graine de moutarde chinoise cultivée, Échantillon Canada - Graines chauffées</i> |
| une odeur distincte de brûlé | <i>Graine de moutarde chinoise cultivée, Échantillon Canada - Graines brûlées</i> |

**Pierres
(STNS)**

Les pierres se rapportent au schiste dur, au charbon, aux boulettes de terre dures et à toutes les autres matières non toxiques de consistance semblable.

▲ **Important :** Dans la graine de moutarde cultivée, les granulés d'engrais ne sont pas considérés comme des pierres. Voir *Granulés d'engrais*.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g

Optimum—échantillon
d'analyse

Exportation—échantillon
d'analyse

▲ **Important :** Dans l'Est canadien, la graine de moutarde cultivée est classée *Échantillon* et non pas *Rejetée* en raison des pierres.

**Saponaire
des vaches
(COC)**

La saponaire des vaches est une graine dure, plutôt ronde, dont la surface est terne et recouverte de plusieurs petites bosses, ce qui donne à la graine une apparence rugueuse hérissée de points. La couleur peut être d'un noir foncé, d'un noir bleuâtre ou d'un brun orange. Dans la moutarde chinoise, la saponaire des vaches fait partie des *Mélanges apparents*.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—5 g

Optimum—50 g

Exportation—5 à 50 g

Procédures

Servez-vous d'un microscope pour examiner l'échantillon.

**Sclérotiniose
(SCLT SC)**

La sclérotiniose est la maladie provoquée par le champignon terricole qui produit des masses dures de tissu fongique, dont la taille et la forme varient, que l'on appelle les *sclérotés*. L'extérieur de ces masses est d'un noir foncé, l'intérieur, d'un blanc pur, et la texture de la surface, grossière.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g

Optimum—500 g

Exportation—500 g

**Semence
traitée**

▲ **Important :** Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de semences traitées.

La semence traitée est du grain qui a été dénaturé délibérément avec un produit chimique agricole à des fins agronomiques. Ces enrobages de la graine contiennent aussi un colorant pour rendre le grain traité visuellement apparent à un inspecteur de grains. La couleur varie en fonction du type de traitement et du type de grain. Les normes canadiennes actuelles des couleurs servant au traitement des semences des céréales et du canola contre les pesticides sont d'un rose/rouge et d'un bleu layette respectivement. Les enrobages ou les taches peuvent avoir un aspect graisseux ou poudreux, et il peut y avoir des petites taches sur la surface ou encore, elle pourrait être entièrement recouverte.

Portion représentative aux fins d'analyseMinimum— échantillon
d'analyseOptimum— échantillon
d'analyseExportation— échantillon
d'analyse**Procédures**

1. Si l'échantillon révèle la présence de semences traitées, identifiez-le comme *Graine de moutarde retenue, soupçonne semence traitée*.
2. Envoyez l'échantillon à l'inspecteur en chef des grains.
3. Dès que le Laboratoire de recherches sur les grains de la Commission canadienne des grains vous transmet les résultats confirmant les semences traitées, attribuez le grade pertinent *Graine de moutarde cultivée, Échantillon condamné* ou *Graine de moutarde cultivée, Échantillon - Mélange, Semence traitée*.

**Variétés
(VAR)**

La graine de moutarde cultivée est classée sans référence à la variété.

Facteurs déterminants des grades primaires et d'exportation

Graine de moutarde chinoise, Canada (CAN)

| Nom de grade | Condition | Autres classes (%) | *Dommages (%) | | |
|--|--|---|--|--|--|
| | | | *Nettement vertes | *Chauffées | *Total, dommages |
| Canada n° 1 | Raisonnement bien mûrie, de goût agréable et d'une bonne couleur naturelle | Environ 0,5 | 1,5 | Environ 0,1 | 1,5 |
| Canada n° 2 | Passablement bien mûrie, de goût agréable et d'une couleur raisonnablement bonne | 2,0 | 1,5 | Environ 0,2 | 3,0 |
| Canada n° 3 | Peut avoir l'odeur naturelle caractéristique d'une graine de qualité inférieure, mais ne doit pas dégager une odeur qui révélerait une forte détérioration | 5,0 | 3,5 | Environ 0,5 | 5,0 |
| Canada n° 4 | Peut avoir l'odeur naturelle caractéristique d'une graine de qualité inférieure, mais ne doit pas dégager une odeur qui révélerait une forte détérioration | 10,0 | 3,5 | 1,0 | 10,0 |
| Si les caract. de la moutarde n° 4 ne sont pas satisfaisantes, classez | | Plus de 10,0 % : utilisez tous les autres critères de classement, et classez comme Moutarde cultivée (grade) Mélangée | Moutarde chinoise cultivée, Échantillon Canada - Endommagées | Moutarde chinoise cultivée, Échantillon Canada - Chauffées | Moutarde chinoise cultivée, Échantillon Canada - Endommagées |

| Nom de grade | Mélanges non apparents (%) | Graines inséparables apparentes (%) | | | | | Ergot (%) | Excrétions | Boulettes de terre (%) | Pierres (%) |
|--|--|-------------------------------------|--------------|-----------------------------|-------------|--|--|--|------------------------|-------------|
| | | Nettement nuisibles | | | | *Total, grains inséparables apparentes | | | | |
| | | Saponaire des vaches | Sclérotinose | *Total, nettement nuisibles | | | | | | |
| | | | | Environ 0,1 | Environ 0,1 | | | | | |
| Canada n° 1 | 0,5 | Environ 0,1 | Environ 0,1 | Environ 0,1 | Environ 0,3 | 1 G | 0,01 | 0,05 | | |
| Canada n° 2 | 1,0 | Environ 0,2 | Environ 0,2 | Environ 0,2 | Environ 0,5 | 1 G | 0,2 | 0,05 | | |
| Canada n° 3 | 1,0 | Environ 0,3 | Environ 0,3 | Environ 0,3 | 0,7 | 1 G | 0,3 | 0,05 | | |
| Canada n° 4 | 1,0 | 1,0 | 1,0 | 1,0 | 3,0 | 0,005 % | 1,0 | 0,10 | | |
| Si les caract. de la moutarde n° 4 ne sont pas satisfaisantes, classez | Moutarde chinoise cultivée, Échantillon Canada - Mélange | | | | | Moutarde chinoise cultivée, Échantillon Canada - Ergot | Moutarde chinoise cultivée, Échantillon Canada - Mélange | 2,5 % ou moins : Moutarde, Rejetée (grade CAN), Pierres ou Moutarde, Échantillon CAN - Pierres, Plus de 2,5 % : Moutarde, Échantillon - Récupérées | | |

* Défini dans le Règlement sur les grains du Canada

G Nombre de morceaux de la grosseur d'un grain par 500 g

Classement—graine de moutarde blanche cultivée

Portion représentative de la graine de moutarde blanche cultivée
aux fins de classement, en grammes

| Facteur de classement | Minimum | Optimum | Exportation |
|------------------------------------|------------------------------|------------------------------|------------------------------|
| Autres classes | 2 | 5 | 2 à 5 |
| Boulettes de terre molles | 100 | échantillon d'analyse | échantillon d'analyse |
| Canola | 5 | 25 | 5 à 25 |
| Couleur | échantillon d'analyse | échantillon d'analyse | échantillon d'analyse |
| Dommages | 5 | 10 | 10 |
| Ergot | 100 | 500 | 500 |
| Excrétions | échantillon d'analyse | échantillon d'analyse | échantillon d'analyse |
| Givre blanc | 5 | 10 | 10 |
| Graines brûlées | échantillon d'analyse | échantillon d'analyse | échantillon d'analyse |
| Graines chauffées | 10 écrasements | 10 écrasements | 10 écrasements |
| Graines nettement nuisibles | 5 | 50 | 5 à 50 |
| Graines nettement vertes | 5 | 10 | 10 |
| Granulés d'engrais | 1000 | 1000 | 1000 |
| Mélange apparent | 5 | 50 | 5 à 50 |
| Moutarde sauvage | 5 | 25 | 5 à 25 |
| Odeur | échantillon d'analyse | échantillon d'analyse | échantillon d'analyse |
| Pierres | 100 | échantillon d'analyse | échantillon d'analyse |
| Saponaire des vaches | 5 | 50 | 5 à 50 |
| Sclérotinose | 100 | 500 | 500 |
| Semence traitée | échantillon d'analyse | échantillon d'analyse | échantillon d'analyse |

Facteurs de classement

Autres classes (OCL)

Dans la graine de moutarde blanche, les autres classes se rapportent à la graine de moutarde brune et chinoise.

Si un échantillon contient plus de 10,0 % d'autres classes, il est désigné *Mélangé*. La graine de moutarde mélangée est classée en fonction de toutes les caractéristiques, à l'exception des autres classes, comme *Graine de moutarde mélangée Canada n° 1*.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—2 g

Optimum—5 g

Exportation—2 à 5 g

Boulettes de terre (EP)

- Les boulettes de terre dures sont les boulettes qui ne s'effritent pas sous pression. Voir *Pierres*.
- Les boulettes de terre molles sont les boulettes qui s'effritent sous pression. Voir *Boulettes de terre molles*.

Boulettes de terre molles (SEP)

Les boulettes de terre molles sont

- les boulettes qui s'effritent en poussières fines sous pression légère exercée par un doigt seulement – si elles ne s'effritent pas, elles sont considérées comme des pierres;
- toutes les matières non toxiques de consistance semblable.

▲ **Important** : Dans la graine de moutarde cultivée, les granulés d'engrais ne sont pas considérés comme des boulettes de terre molles. Voir *Granulés d'engrais*.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g

Optimum— échantillon d'analyse

Exportation— échantillon d'analyse

Canola (CNL)

Dans la moutarde blanche, le canola est classé comme *Graines nettement nuisibles*.

▲ **Important** : Les inspecteurs de grains sont autorisés à suspendre l'attribution du grade des échantillons contenant des mélanges impossibles à identifier jusqu'à ce que les résultats d'analyses soient confirmés par des analystes de graines.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—5 g

Optimum—25 g

Exportation—5 à 25 g

Classes

La graine de moutarde cultivée est classée comme moutarde blanche, brune ou chinoise, ou mélangée. La classe fait partie du nom de grade; par exemple, *Graine de moutarde blanche cultivée, Échantillon Canada - Graines chauffées*. Pour prendre connaissance de la description des classes, voir *Identifier les classes de graine de moutarde cultivée*.

| | | | | | | | | | |
|-----------------------------------|---|-----------------------------------|--|-------------------------------|-------------------------------|-----------------------------------|-----------|------------|----------------|
| Classes mélangées (MXD CL) | Les échantillons sont désignés comme classes mélangées lorsqu'ils contiennent des quantités suffisantes des autres classes de graine de moutarde. Voir <i>Autres classes</i> . | | | | | | | | |
| Couleur (CLR) | <p>Lorsque l'on détermine la couleur, il faut tenir compte :</p> <ul style="list-style-type: none">• du degré général de maturité de l'échantillon;• de l'importance et de l'intensité de la décoloration, par exemple à la suite d'une altération sur pied;• de la proportion de graines endommagées qui sont nettement vertes ou dont la couleur est autrement altérée;• de l'importance de l'attaque de givre—on tient compte d'une légère attaque de givre en évaluant l'apparence générale de l'échantillon. Voir <i>Dommages</i>. <p>Portion représentative aux fins d'analyse</p> <table><tr><td>Minimum—échantillon d'analyse</td><td>Optimum—échantillon d'analyse</td><td>Exportation—échantillon d'analyse</td></tr></table> | | | Minimum—échantillon d'analyse | Optimum—échantillon d'analyse | Exportation—échantillon d'analyse | | | |
| Minimum—échantillon d'analyse | Optimum—échantillon d'analyse | Exportation—échantillon d'analyse | | | | | | | |
| Dommages (DMG) | <p>Les graines endommagées se rapportent aux graines qui sont :</p> <ul style="list-style-type: none">• nettement échaudées ou ratatinées;• fortement décolorées par la moisissure;• entièrement et abondamment recouvertes de givre ou de mucilage blanc séché. Voir <i>Couleur</i>.• excessivement abîmées par les intempéries, germées, nettement vertes, chauffées ou autrement endommagées. <p>Portion représentative aux fins d'analyse</p> <table><tr><td>Minimum—5 g</td><td>Optimum—10 g</td><td>Exportation—10 g</td></tr></table> <p>Nombre d'écrasements (bande de 100 graines) aux fins d'analyse</p> <table><tr><td>Minimum—5</td><td>Optimum—10</td><td>Exportation—10</td></tr></table> <p>Procédures</p> <ol style="list-style-type: none">1. Triez la portion représentative à la main pour déterminer la teneur en graines visiblement endommagées.2. Déterminez le pourcentage en poids.3. Écrasez le nombre approprié de bandes de la portion qui reste. L'écrasement est fait en passant le rouleau une seule fois sur la bande de graines en exerçant une ferme pression.4. Convertissez le compte de graines endommagées sur la bande au pourcentage en poids. Ajoutez ce pourcentage de graines visiblement endommagées et de graines broyées au <i>Total des dommages</i>. | | | Minimum—5 g | Optimum—10 g | Exportation—10 g | Minimum—5 | Optimum—10 | Exportation—10 |
| Minimum—5 g | Optimum—10 g | Exportation—10 g | | | | | | | |
| Minimum—5 | Optimum—10 | Exportation—10 | | | | | | | |

**Ergot
(ERG)**

L'ergot est la maladie des plantes qui produit des champignons allongés dont l'extérieur est de coloration noir violacé, l'intérieur, d'un blanc violacé à blanc nuancé, et la texture de la surface, relativement lisse.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g

Optimum—500 g

Exportation—500 g

**Excrétions
(EXCR)**

▲ **Important :** Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence d'excrétions.

Portion représentative aux fins d'analyseMinimum—échantillon
d'analyseOptimum—échantillon
d'analyseExportation— échantillon
d'analyse**Procédures**

- Si la teneur en excrétions n'est pas excessive, déterminez le compte de grains.
- Si le compte de grains est excessif, déterminez le poids des excrétions comme pourcentage du poids net de l'échantillon.

Gelée

Voir *Dommages*.

Givre blanc

Le givre blanc est le revêtement intérieur adhérent à la gousse. Les graines qui sont entièrement et abondamment recouvertes de givre blanc sont considérées comme étant endommagées, peu importe le grade. Les graines dont le givre est suffisamment épars et recouvre le tégument :

- sont considérées comme étant saines si elles ne sont pas autrement endommagées.
- On en tient compte au moment d'évaluer la couleur. Voir *Couleur*.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—5 g

Optimum—10 g

Exportation—10 g

**Graines brûlées
(FBNT)**

Les graines carbonisées ou roussies par le feu sont considérées comme étant brûlées. L'odeur dégagée, les morceaux de bois carbonisés sont des exemples d'indices de ce facteur de classement. Les graines brûlées font un claquement lorsqu'elles sont écrasées.

Portion représentative aux fins d'analyseMinimum—échantillon
d'analyseOptimum— échantillon
d'analyseExportation— échantillon
d'analyse**Procédure**

- Les échantillons considérés comme étant brûlés sont classés *Graine de moutarde blanche cultivée, Échantillon Canada—Graines cultivées*.

**Graines
chauffées
(HTD)**

Les graines chauffées ne se rapportent qu'aux graines qui sont nettement chauffées ou fortement brûlées en entreposage. Les graines chauffées dégagent une odeur d'échauffement.

Les graines écrasées peuvent être :

- noires - fortement brûlées en entreposage;
- d'un brun foncé, couleur du chocolat - nettement chauffées;
- d'un brun roux pâle - légèrement endommagées par oxydation. Si elles dégagent une odeur ou si elles sont combinées avec les graines brunes ou noires écrasées, elles sont considérées comme étant chauffées. Autrement, elles sont comprises dans le *Total des dommages* et non pas comme graines chauffées.

Nombre d'écrasements (bande de 100 graines) aux fins d'analyse

Minimum—10

Optimum—10

Exportation—10

Procédures

Voir *Dommages*.

**Graines
nettement
nuisibles
(DDET)**

Les mélanges considérés comme étant nettement nuisibles comprennent les graines suivantes :

saponaire des vaches
neslie paniculée
moutarde tanaïs
vélar fausse giroflée
canola/colza
tabouret des champs
sclérotiniose

moutarde sauvage
vélar d'Orient
sisymbre élevé
moutarde des chiens
gaillet grateron
renouée liseron

Des tolérances distinctes pour les graines nettement nuisibles s'appliquent à la saponaire des vaches, la sclérotiniose et la moutarde sauvage en combinaison avec le canola ou le colza. Toutes les graines énumérées sont comprises dans le total des graines nettement nuisibles et le total des graines inséparables apparentes.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—5 g

Optimum—50 g

Exportation—5 à 50 g

**Graines
nettement
vertes
(DGR)**

Les tolérances pour les graines nettement vertes sont appliquées aux graines écrasées qui sont nettement vertes d'un bout à l'autre. Il faut tenir compte des graines vert pâle ou des graines immatures au moment d'évaluer la couleur. Voir *Couleur*.

Nombre d'écrasements (bandes de 100 graines) aux fins d'analyse

Minimum—5

Optimum—10

Exportation—10

Procédures

Triez la portion représentative à la main pour déterminer la teneur en graines nettement vertes. Voir *Domages*.

Graines vertes

Voir *Graines nettement vertes*.

Granulés d'engrais (FERT PLTS)

Les granulés d'engrais sont évalués comme facteur distinct de classement dans tous les grades de la graine de moutarde cultivée.

- Tous les grades de graine de moutarde cultivée peuvent contenir un granulé d'engrais par 1000 g, y compris les échantillons de graine de moutarde commercialement propres.
- Les échantillons contenant un ou plusieurs granulés d'engrais par 500 g sont classés *Graine de moutarde blanche cultivée, Échantillon Canada - Granulés d'engrais*.

▲ **Important :** Dans le cas d'échantillons pesant entre 500 et 1000 g – si l'échantillon contient un granulé d'engrais, l'échantillon est classé *Graine de moutarde blanche cultivée, Échantillon Canada - Granulés d'engrais*. Si l'échantillon ne contient aucun granulé d'engrais, il est considéré comme étant à l'intérieur de la tolérance du grade.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—1000 g

Optimum—1000 g

Exportation—1000 g

Mélange apparent (CADMX)

Les mélanges apparents sont appelés les *Graines inséparables apparentes* dans les tableaux des facteurs déterminants des grades. Dans la graine de moutarde blanche, les mélanges apparents comprennent :

- les graines et matières étrangères désignées comme nettement nuisibles. Voir *Graines nettement nuisibles*.
- les petites graines et grains cassés des autres grains;
- les graines de mauvaises herbes telles que l'amarante réfléchie et la rénouée persicaire;
- toute matière étrangère apparente sauf les pierres et les boulettes de terre molles.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—5 g

Optimum—50 g

Exportation—5 à 50 g

▲ **Important :** Les inspecteurs de grains sont autorisés à suspendre l'attribution du grade des échantillons contenant des mélanges impossibles à identifier jusqu'à ce que les résultats d'analyses soient confirmés par des analystes de graines.

**Moutarde
sauvage
(WM)**

Dans la graine de moutarde blanche, les graines de moutarde sauvage sont considérées comme des *Graines nettement nuisibles*.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—5 g

Optimum—25 g

Exportation—5 à 25 g

▲ **Important** : Les inspecteurs de grains sont autorisés à suspendre l'attribution du grade des échantillons contenant des mélanges impossibles à identifier jusqu'à ce que les résultats d'analyses soient confirmés par des analystes de graines.

**Odeur
(ODOR)**

Aucune tolérance numérique ne s'applique à l'odeur. Tenez compte

- de la qualité fondamentale de l'échantillon,
- du type et de l'intensité de l'odeur,
- de la présence de résidus visibles provoquant l'odeur.

Portion représentative aux fins d'analyseMinimum—échantillon
d'analyseOptimum—échantillon
d'analyseExportation—échantillon
d'analyse

| Si l'odeur est le facteur déterminant du grade et qu'il y a ... | Le grade est alors ... |
|---|--|
| une odeur nettement désagréable, autre que celle d'échauffement ou de brûlé, qui n'est pas associée à la qualité du grain | <i>Graine de moutarde blanche cultivée, Échantillon Canada - Odeur</i> |
| une odeur distincte d'échauffement | <i>Graine de moutarde blanche cultivée, Échantillon Canada - Graines chauffées</i> |
| une odeur distincte de brûlé | <i>Graine de moutarde blanche cultivée, Échantillon Canada - Graines brûlées</i> |

**Pierres
(STNS)**

Les pierres se rapportent au schiste dur, au charbon, aux boulettes de terre dures et à toutes les autres matières non toxiques de consistance semblable.

▲ **Important** : Dans la graine de moutarde cultivée, les granulés d'engrais ne sont pas considérés comme des pierres. Voir *Granulés d'engrais*.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g

Optimum—échantillon
d'analyseExportation—échantillon
d'analyse

▲ **Important** : Dans l'Est canadien, la graine de moutarde cultivée est classée *Échantillon* et non pas *Rejetée* en raison des pierres.

Saponaire des vaches (COC)

La saponaire des vaches est une graine dure, plutôt ronde, dont la surface est terne et recouverte de plusieurs petites bosses, ce qui donne à la graine une apparence rugueuse hérissée de points. La couleur peut être d'un noir foncé, d'un noir bleuâtre ou d'un brun orange. Dans la graine de moutarde blanche, la saponaire des vaches est considérée comme *Graines nettement nuisibles*, comprise dans le *Total des mélanges apparents*.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—5 g

Optimum—50 g

Exportation—5 à 50 g

Sclérotiniose (SCLT SC)

La sclérotiniose est la maladie provoquée par le champignon terricole qui produit des masses dures de tissu fongique, dont la taille et la forme varient, que l'on appelle les *sclérotés*. L'extérieur de ces masses est d'un noir foncé, l'intérieur, d'un blanc pur, et la texture de la surface, grossière.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g

Optimum—500 g

Exportation—500 g

Semence traitée

▲ **Important** : Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de semences traitées.

La semence traitée est du grain qui a été dénaturé délibérément avec un produit chimique agricole à des fins agronomiques. Ces enrobages de la graine contiennent aussi un colorant pour rendre le grain traité visuellement apparent à un inspecteur de grains. La couleur varie en fonction du type de traitement et du type de grain. Les normes canadiennes actuelles des couleurs servant au traitement des semences des céréales et du canola contre les pesticides sont d'un rose/rouge et d'un bleu layette respectivement. Les enrobages ou les taches peuvent avoir un aspect graisseux ou poudreux, et il peut y avoir des petites taches sur la surface ou encore, elle pourrait être entièrement recouverte.

Portion représentative aux fins d'analyseMinimum—échantillon
d'analyseOptimum—échantillon
d'analyseExportation—échantillon
d'analyse**Procédures**

1. Si l'échantillon révèle la présence de semences traitées, identifiez-le comme *Graine de moutarde retenue, soupçonne semence traitée*.
2. Envoyez l'échantillon à l'inspecteur en chef des grains.
3. Dès que le Laboratoire de recherches sur les grains de la Commission canadienne des grains vous transmet les résultats confirmant les semences traitées, attribuez le grade pertinent *Graine de moutarde cultivée*, *Échantillon condamné* ou *Graine de moutarde cultivée, Échantillon - Mélange, Semence traitée*.

Variétés (VAR)

La graine de moutarde cultivée est classée sans référence à la variété

Facteurs déterminants des grades primaires et d'exportation

Graine de moutarde blanche, Canada (CAN)

| Nom de grade | *Condition | *Autres classes (%) | *Dommages (%) | | |
|--|--|---|--|---|--|
| | | | *Nettement vertes | *Chauffées | *Total, dommages |
| Canada n° 1 | Raisonnement bien mûrie, de goût agréable et d'une bonne couleur naturelle | Environ 0,5 | 1,5 | Environ 0,1 | 1,5 |
| Canada n° 2 | Passablement bien mûrie, de goût agréable et d'une couleur raisonnablement bonne | 2,0 | 1,5 | Environ 0,2 | 3,0 |
| Canada n° 3 | Peut avoir l'odeur naturelle caractéristique d'une graine de qualité inférieure, mais ne doit pas dégager une odeur qui révélerait une forte détérioration | 5,0 | 3,5 | Environ 0,5 | 5,0 |
| Canada n° 4 | Peut avoir l'odeur naturelle caractéristique d'une graine de qualité inférieure, mais ne doit pas dégager une odeur qui révélerait une forte détérioration | 10,0 | 3,5 | 1,0 | 10,0 |
| Si les caract. de la moutarde n° 4 ne sont pas satisfaisantes, classez | | Plus de 10,0 % : utilisez tous les autres critères de classement, et classez comme Moutarde cultivée (grade) Mélangée | Moutarde blanche cultivée, Échantillon Canada - Endommagés | Moutarde blanche cultivée, Échantillon Canada - Chauffées | Moutarde blanche cultivée, Échantillon Canada - Endommagés |

| Nom de grade | Graines inséparables apparentes (%) | | | | | | Ergot (%) | Excrétions | Boulettes de terre molles (%) | Pierres (%) |
|--|---|---------------|----------------------------------|-----------------------------|--|------|---|--|---|---|
| | Nettement nuisibles | | | | *Total, grains inséparables apparentes | | | | | |
| | Saponaire des vaches | Sclerotiniose | Moutarde sauvage et canola/colza | *Total, nettement nuisibles | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| Canada n° 1 | Environ 0,1 | Environ 0,1 | Environ 0,1 | Environ 0,1 | Environ 0,3 | 0,05 | 1 G | 0,01 | 0,05 | |
| Canada n° 2 | Environ 0,2 | Environ 0,2 | Environ 0,2 | Environ 0,2 | Environ 0,5 | 0,05 | 1 G | 0,2 | 0,05 | |
| Canada n° 3 | Environ 0,3 | Environ 0,3 | Environ 0,3 | Environ 0,3 | Environ 0,3 | 0,05 | 1 G | 0,3 | 0,05 | |
| Canada n° 4 | 1,0 | 1,0 | 1,0 | 1,0 | 3,0 | 0,05 | 0,005 % | 1,0 | 0,10 | |
| Si les caract. de la moutarde n° 4 ne sont pas satisfaisantes, classez | Moutarde blanche cultivée, Échantillon Canada - Mélange | | | | | | Moutarde blanche cultivée, Échantillon Canada - Ergot | Moutarde blanche cultivée, Échantillon Canada - Excrétions | Moutarde blanche cultivée, Échantillon Canada - Mélange | 2,5 % ou moins : Moutarde, Rejetée (grade CAN), Pierres ou Moutarde, Échantillon CAN - Pierres. Plus de 2,5 % : Moutarde, Échantillon - Récupérées |

* Défini dans le Règlement sur les grains du Canada

G Nombre de morceaux de la grosseur d'un grain par 500 g

Exportations

Les exportations peuvent être commercialement propres ou non commercialement propres.

Commerciale- ment propre (CC)

Les exportations sont considérées comme étant commercialement propres dans les cas où le taux net d'impuretés ne dépasse pas 2,5 % du poids de l'échantillon.

Les impuretés sont déclarées au :

- 0,1 % près dans le cas d'échantillons représentant des expéditions commercialement propres chargées d'un seul silo terminal ou de transbordement;
- 0,01 % près dans le cas d'échantillons composites représentant des expéditions chargées de plus d'un silo terminal ou de transbordement.

On permet une déduction pour la graine de moutarde cassée ou raisonnablement sain trié à la main des matières et extrait comme impuretés :

- dans le cas d'expéditions non destinées directement à l'exportation, jusqu'à 0,50 %;
- dans le cas d'expéditions destinées directement à l'exportation, jusqu'à 0,75 %.

Non commerciale- ment propre (NCC)

Les exportations qui ne satisfont pas aux normes de propreté commerciale sont considérées comme étant non commercialement propres. De telles exportations ne sont autorisées qu'avec la permission de la CCG.

Dans le cas d'échantillons représentant des exportations non commercialement propres dont l'expédition en partance d'un silo terminal ou de transbordement est approuvée par la Commission, le taux d'impuretés est déclaré au 0,1 % près. Au lieu d'appliquer les tolérances pour les graines cassées dans les exportations commercialement propres, appliquez la déduction directe de 0,2 % pour établir le taux net d'impuretés.

**Détermination
des impuretés**

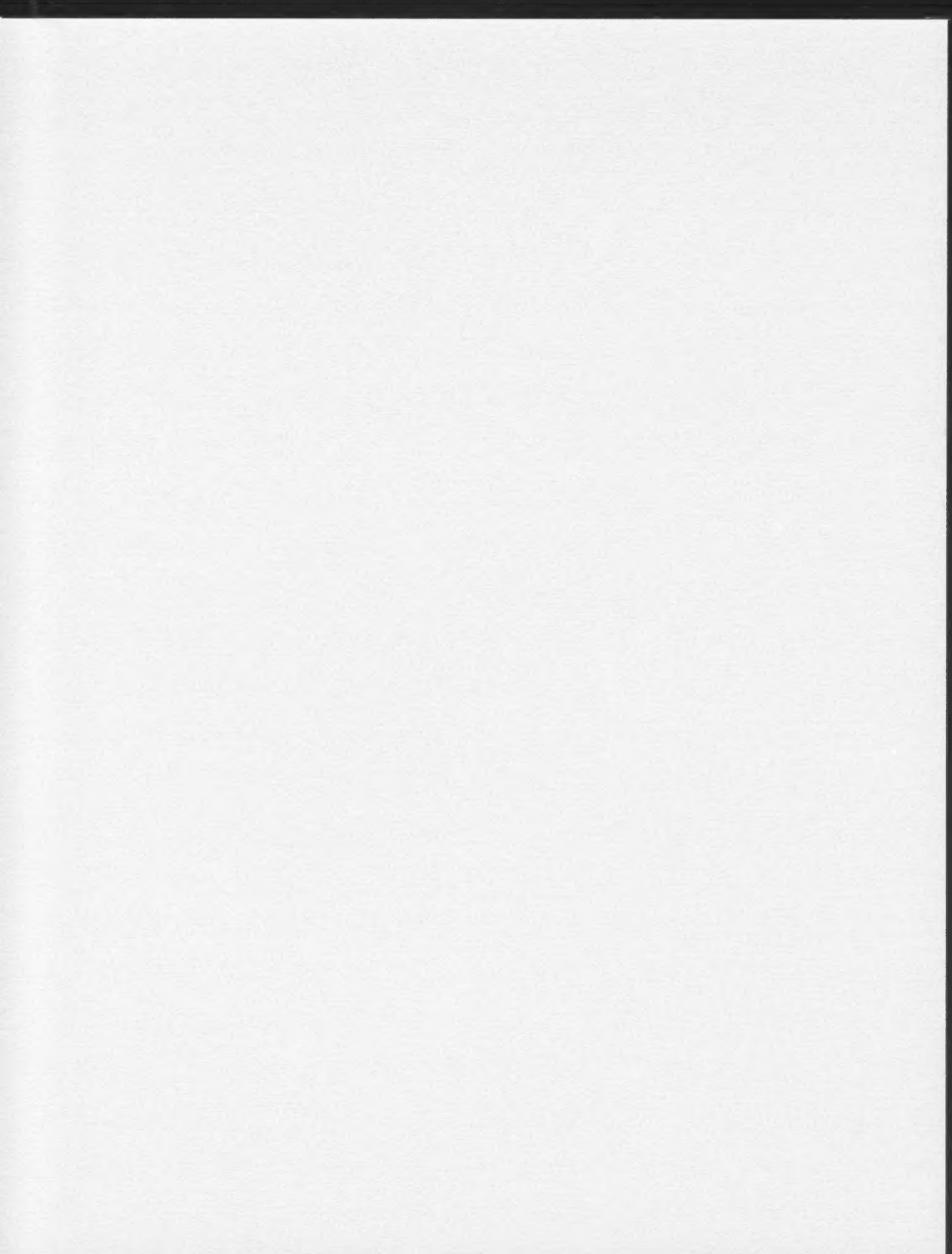
Suivez les procédures s'appliquant au nettoyage normal, en réglant le tarare Carter selon ce qui suit. Vous aurez également besoin des tamis manuels à fentes n° ,028 et n° ,032.

| | |
|-------------------------|--------------|
| Commande d'alimentation | n° 3 |
| Commande pneumatique | n° 5 |
| Crible | n° ,000 |
| Tamis supérieur | plateau vide |
| Tamis du centre | aucun |
| Tamis inférieur | aucun |
| Nettoyeur du tamis | arrêt |

**Composition
des impuretés**

Dans le cas des grades de la graine de moutarde cultivée destinée à l'exportation, les impuretés sont composées de :

- matières autres que la moutarde qui passent au crible n° ,000 ou qui sont retenues par le tamis à trous ronds;
- matières qui passent au tamis à fentes n° ,028 ou n° ,032, moins la tolérance applicable aux petites graines de moutarde cassées ou raisonnablement saines;
- matières extraites par aspiration.



13. Sarrasin

| | |
|--|-------|
| Déterminer le calibre du sarrasin | 13-3 |
| Détermination du taux d'impuretés | 13-4 |
| Définitions | 13-4 |
| Impuretés non déclarées | 13-4 |
| Déterminer le taux d'impuretés dans le sarrasin de petit calibre | 13-5 |
| Procédures normales de nettoyage | 13-5 |
| Composition des impuretés | 13-6 |
| Nettoyage pour améliorer le grade | 13-6 |
| Déterminer le taux d'impuretés dans le sarrasin de gros calibre | 13-7 |
| Procédures normales de nettoyage | 13-6 |
| Composition des impuretés | 13-7 |
| Nettoyage pour améliorer le grade | 13-8 |
| Déterminer le taux d'impuretés dans | |
| le sarrasin traité de gros calibre | 13-9 |
| Procédures normales de nettoyage | 13-9 |
| Composition des impuretés | 13-10 |
| Nettoyage pour améliorer le grade | 13-10 |
| Classement | 13-11 |
| Définitions importantes | 13-11 |
| Poids net de l'échantillon | 13-11 |
| Compte des grains (G) | 13-11 |
| Substances dangereuses dans les échantillons | 13-11 |
| Tailles des portions représentatives aux fins de classement | 13-12 |
| Facteurs de classement | 13-13 |
| Boulettes de terre (EP) | 13-13 |
| Boulettes de terre molles (SEP) | 13-13 |
| Calibre | 13-13 |
| Céréales (CGRN) | 13-13 |
| Dommages (DMG) | 13-14 |
| Ergot (ERG) | 13-14 |
| Excréments (EXCR) | 13-14 |
| Graines brûlées (FBNT) | 13-14 |
| Graines déglumées | 13-14 |
| Graines immatures (IM) | 13-14 |
| Granulés d'engrais (FERT PLTS) | 13-15 |
| Matières autres que céréales (MOTCG) | 13-15 |
| Odeur (ODOR) | 13-15 |
| Pierres (STNS) | 13-15 |
| Sclérotinose (SCLT SC) | 13-16 |
| Semence traitée | 13-16 |
| Variétés (VAR) | 13-16 |

13. Sarrasin

| | |
|---|--------------|
| Facteurs déterminants des grades primaires—Sarrasin Canada | 13-17 |
| Exportations | 13-18 |
| Commercialement propre | 13-18 |
| Non commercialement propre (NCC) | 13-18 |
| Déterminer le taux d'impuretés dans le sarrasin de petit calibre | 13-19 |
| Déterminer le taux d'impuretés dans le sarrasin de gros calibre | 13-19 |
| Classement | 13-20 |
| Facteurs déterminants des grades d'exportation | |
| —Sarrasin Canada | 13-21 |

Déterminer le calibre du sarrasin

1. À l'aide d'un diviseur de type Boerner, obtenez une portion représentative d'environ 250 g de l'échantillon nettoyé.
2. Réglez le tarare Carter selon ce qui suit :

| | |
|--------------------------------|---------------|
| Commande d'alimentation | n° 6 |
| Commande pneumatique | arrêt |
| Crible | aucun |
| Tamis supérieur | à fentes n° 8 |
| Tamis du centre | plateau vide |
| Tamis inférieur | aucun |
| Nettoyeur du tamis | arrêt |

3. Mettez le tarare Carter en marche.
4. Versez la portion dans la trémie.
5. Arrêtez le tarare Carter.
6. Déterminez le pourcentage en poids des grains qui passent au tamis à fentes n° 8.

| | |
|--|----------------------------------|
| Si le pourcentage de grain passant au tamis à fentes n° 8 est ... | le sarrasin est alors ... |
| de 20,0 ou moins | gros |
| plus de 20,0 | petit |

Détermination du taux d'impuretés

Définitions

Le taux d'impuretés est déterminé et inscrit au 0,1 % près.

Les impuretés sont définies dans la *Loi sur les grains du Canada* comme « matières qui, dans un lot de grains, ne correspondent pas à une norme de qualité fixée sous le régime de la présente loi pour un grade donné de ces grains, qui peuvent être extraites du lot, et qui doivent l'être, pour que celui-ci soit placé dans le grade en question ». Les impuretés sont extraites en suivant les procédures de nettoyage décrites dans la présente section du guide.

À l'arrivée, l'échantillon est désigné comme un échantillon non nettoyé ou sale. Son poids est le **poids brut** de l'échantillon. Le taux d'impuretés est calculé sur le poids brut de l'échantillon.

Les impuretés sont déterminées en deux étapes.

1. Suivez les *Procédures normales de nettoyage* pour déterminer les impuretés à l'aide du tarare Carter.
2. Suivez les procédures de *Nettoyage pour améliorer le grade*. Ce nettoyage peut être effectué à n'importe quel moment après le nettoyage normal.

Impuretés non déclarées

▲ **Important** : Les impuretés ne sont pas déclarées dans les cas suivants :

- Sarrasin, Échantillon OC/EC (calibre) - Grains brûlés,
- Sarrasin, Échantillon - Grains récupérés,
- Sarrasin, Échantillon Canada (calibre) - Mélange, Semence traitée
- Sarrasin, Échantillon - Grains condamnés

Déterminer le taux d'impuretés dans le sarrasin de petit calibre**Procédures normales de nettoyage**

- ▲ **Important** : Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de substances dangereuses.

Le sarrasin est considéré comme étant de petit calibre dans les cas où plus de 20,0 % des grains passent au tamis à fentes n° 8.

1. Réglez le tarare Carter selon ce qui suit :

| | |
|-------------------------|-----------------|
| Commande d'alimentation | n° 6 |
| Commande pneumatique | n° 6 |
| Crible | n° 25 |
| Tamis supérieur | à sarrasin n° 6 |
| Tamis du centre | à sarrasin n° 5 |
| Tamis inférieur | à sarrasin n° 5 |
| Nettoyeur du tamis | arrêt |

2. À l'aide d'un diviseur de type Boemer, divisez l'échantillon non nettoyé pour obtenir une portion représentative d'environ 500 ou 1000 g.
3. Mettez le tarare Carter en marche.
4. Versez l'échantillon dans la trémie.
5. Après le passage de l'échantillon dans la machine, mettez le nettoyeur du tamis en marche pendant 2 à 3 secondes pour extraire les grains coincés dans le tamis.
6. Arrêtez le tarare.
7. Actionnez légèrement la tige de verrouillage du bac d'aspiration pour dégager les matières retenues par le filtre à air.
8. Déterminez les impuretés en consultant la *Composition des impuretés*.

Composition des impuretés

- les matières autres que les grains entiers de sarrasin extraites par le crible n° 25;
- les matières extraites par le tamis à sarrasin n° 5 inférieur;
- les matières extraites par aspiration autres que les grains entiers de sarrasin;
- un maximum de 10,0 % en poids de boulettes de terre molles triées à la main de l'échantillon nettoyé – au-dessus de 10,0 %, les boulettes de terre molles constituent un facteur de classement;
- les matières extraites à la suite d'un *Nettoyage pour améliorer le grade*.

Nettoyage pour améliorer le grade

Si le grade d'un échantillon peut être amélioré en le nettoyant davantage, nettoyez-le et ajoutez les matières supplémentaires aux impuretés. Le nettoyage pour améliorer le grade peut être fait à n'importe quel moment suivant le nettoyage normal.

Les procédures sont résumées dans le tableau suivant.

1. À la suite du nettoyage normal, examinez les matières à extraire et choisissez l'équipement en fonction de ces matières. Voir la liste d'équipement au tableau.
2. Passez l'échantillon à la main au tamis manuel à sarrasin n° 6.
- ▲ **Important :** Lorsque vous utilisez un tamis manuel, déplacez le tamis de gauche à droite 30 fois, en faisant un mouvement de tamisage. Une fois représente un mouvement complet du centre, vers un côté, vers l'autre côté, et de retour au centre. La distance totale de gauche à droite est de 20 cm, ou environ 8 po.
3. Pesez les impuretés supplémentaires et ajoutez-les aux impuretés initiales.

Nettoyage pour améliorer le grade—Sarrasin de petit calibre

| Matières à extraire | Équipement | Incidence sur la composition des impuretés |
|---------------------|------------------------------|--|
| Matières étrangères | Tamis manuel à sarrasin n° 6 | Les matières qui passent au tamis sont comprises dans les impuretés. |

Déterminer le taux d'impuretés dans le sarrasin de gros calibre

Procédures normales de nettoyage

- ▲ **Important** : Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de substances dangereuses.

Le sarrasin est considéré comme étant de gros calibre dans les cas où 20,0 % ou moins des grains passent au tamis à fentes n° 8.

1. Réglez le tarare Carter selon ce qui suit :

| | |
|-------------------------|---------------------|
| Commande d'alimentation | n° 7 |
| Commande pneumatique | n° 6 |
| Crible | aucun |
| Tamis supérieur | à trous ronds n° 15 |
| Tamis du centre | à fentes n° 6 |
| Tamis inférieur | plateau vide |
| Nettoyeur du tamis | en marche |

2. À l'aide d'un diviseur de type Boerner, divisez l'échantillon non nettoyé pour obtenir une portion représentative d'environ 500 ou 1000 g.
3. Mettez le tarare Carter en marche.
4. Versez l'échantillon dans la trémie.
5. Arrêtez le tarare.
6. Déterminez les impuretés en consultant la *Composition des impuretés*.

Composition des impuretés

- les matières autres que les grains entiers de sarrasin passant au tamis à trous ronds n° 15;
- les matières passant au tamis à fentes n° 6;
- les matières extraites par aspiration autres que les grains entiers de sarrasin;
- un maximum de 10,0 % en poids de boulettes de terre molles triées à la main de l'échantillon nettoyé;
- les matières extraites à la suite d'un *Nettoyage pour améliorer le grade*.

Nettoyage pour améliorer le grade

Si le grade d'un échantillon peut être amélioré en le nettoyant davantage, nettoyez-le et ajoutez les matières supplémentaires aux impuretés. Le nettoyage pour améliorer le grade peut être fait à n'importe quel moment suivant le nettoyage normal.

1. À la suite du nettoyage normal, examinez les matières à extraire et choisissez l'équipement en fonction de ces matières. Voir la liste d'équipement au tableau.
2. Passez l'échantillon à la main au tamis manuel à fentes n° 8.
- ▲ **Important :** Lorsque vous utilisez un tamis manuel, déplacez le tamis de gauche à droite 30 fois, en faisant un mouvement de tamisage. Une fois représente un mouvement complet du centre, vers un côté, vers l'autre côté, et de retour au centre. La distance totale de gauche à droite est de 20 cm, ou environ 8 po.
3. Pesez les impuretés supplémentaires et ajoutez-les aux impuretés initiales.

Nettoyage pour améliorer le grade—Sarrasin de gros calibre

| Matières à extraire | Équipement | Incidence sur la composition des impuretés |
|---------------------|----------------------------|--|
| Matières étrangères | Tamis manuel à fentes n° 8 | Les matières extraites par le tamis sont comprises dans les impuretés. |

Déterminer le taux d'impuretés dans le sarrasin traité de gros calibre

Le sarrasin traité :

- a été nettoyé à une usine de nettoyage des semences avant d'être livré aux silos terminaux ou de transbordement;
- contient le genre de matières étrangères qui sont normalement détectées à la suite d'un nettoyage commercial, telles que les impuretés légères attribuables à la manutention.

Les échantillons peuvent contenir des matières étrangères telles que le sarrasin de Tartarie et l'orge.

Procédures normales de nettoyage

- ▲ **Important** : Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de substances dangereuses.

1. Réglez le tarare Carter selon ce qui suit :

| | |
|--------------------------------|----------------------|
| Commande d'alimentation | n° 6 |
| Commande pneumatique | n° 3 |
| Crible | aucun |
| Tamis supérieur | à fentes n° 6 |
| Tamis du centre | à trous ronds n° 4,5 |
| Tamis inférieur | plateau vide |
| Nettoyeur du tamis | arrêt |

2. À l'aide d'un diviseur de type Boerner, divisez l'échantillon non nettoyé pour obtenir une portion représentative d'environ 500 ou 1000 g.
3. Mettez le tarare Carter en marche.
4. Versez l'échantillon dans la trémie.
5. Arrêtez le tarare.
6. Remettez tous les grains entiers de sarrasin extraits par aspiration dans l'échantillon nettoyé.
7. Déterminez les impuretés en consultant la *Composition des impuretés*.

**Composition
des impuretés**

- les matières extraites par le tamis à trous ronds n° 4,5. Soustrayez jusqu'à 0,3 % d'impuretés légères attribuables à la manutention. Par exemple, si 0,95 % de matières sont extraites, inscrivez la quantité comme 0,65 %;
- les glumes de sarrasin et autres matières retenues par le bac d'aspiration, et les matières retenues par le tamis à fentes n° 6; soustrayez jusqu'à 0,5 % pour les graines de sarrasin cassées ou déglumées;
- les matières étrangères telles que les graines de mauvaises herbes, les graines cassées et le fourrage grossier triées à la main de l'échantillon nettoyé.

**Nettoyage pour
améliorer le
grade**

Les procédures d'amélioration du grade ne s'appliquent pas aux échantillons traités de sarrasin cultivé.

Classement

Définitions importantes

| | |
|---|---|
| Poids net de l'échantillon | Après le nettoyage et l'extraction des impuretés, l'échantillon est considéré comme l'échantillon nettoyé. Son poids est le poids net de l'échantillon. Les pourcentages en poids aux fins de classement se rapportent aux pourcentages de l'échantillon nettoyé, ou le poids net. |
| Compte des grains (G) | <p>Le compte des grains est le nombre de morceaux de la grosseur d'un grain de la matière étrangère dans 500 g de l'échantillon.</p> <ul style="list-style-type: none">• Pour effectuer le compte des grains, vous devez séparer 500 g de l'échantillon nettoyé.• Tout le classement est fait sur des portions représentatives obtenues de l'échantillon nettoyé à l'aide d'un diviseur de type Boerner. |
| Substances dangereuses dans les échantillons | Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de substances dangereuses. Aux termes du Règlement, les substances dangereuses constituent tout pesticide, herbicide ou produit déshydratant. |

Tailles des portions représentatives aux fins de classement

Tout le classement est fait sur des portions représentatives obtenues de l'échantillon nettoyé à l'aide d'un diviseur de type Boemer.

| Lorsque le facteur de classement est . . . | Utilisez alors une . . . |
|--|---|
| normal | portion de taille optimum |
| grave | portion de taille minimum ou plus (n'utilisez pas une portion inférieure). |

Les valeurs que renferme le tableau suivant représentent la gamme des portions d'échantillons recommandées aux fins de classement.

Portions représentatives du sarrasin aux fins de classement, en grammes

| Facteur de classement | Minimum | Optimum | Exportation |
|------------------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|
| Boulettes de terre molles | 250 | 500 | 500 |
| Calibre | 250 | 250 | 250 |
| Céréales | 50 | 100 | 250 |
| Dommages | 25 | 50 | 50 |
| Ergot | 500 | 1000 | 1000 |
| Excrétions | échantillon d'analyse | échantillon d'analyse | échantillon d'analyse |
| Graines brûlées | 500 | échantillon d'analyse | échantillon d'analyse |
| Graines déglumées | | 10 | 50 50 |
| Graines immatures | | 25 | 50 50 |
| Matières autres que céréales | 50 | 250 | 250 |
| Odeur | échantillon d'analyse | échantillon d'analyse | échantillon d'analyse |
| Pierres | 250 | 500 | 1000 |
| Sclérotinose | 250 | 1000 | 1000 |
| Semence traitée | échantillon d'analyse | échantillon d'analyse | échantillon d'analyse |

Facteurs de classement

| | |
|--------------------------------|--|
| Boulettes de terre (EP) | <ul style="list-style-type: none"> • Les boulettes de terre dures sont les boulettes qui ne s'effritent pas sous pression. Voir <i>Pierres</i>. • Les boulettes de terre molles sont les boulettes qui s'effritent sous pression. Voir <i>Boulettes de terre molles</i>. |
|--------------------------------|--|

| | |
|--|--|
| Boulettes de terre molles (SEP) | Les boulettes de terre molles sont les boulettes qui s'effritent sous pression – si elles ne s'effritent pas, elles sont considérées comme des pierres. Ces boulettes peuvent être : |
|--|--|

- des boulettes de terre ou des granulés d'engrais;
- toutes les matières non toxiques de consistance semblable.

Procédures

Les boulettes de terre peuvent être extraites comme impuretés. Voir *Procédures normales de nettoyage*.

Si les boulettes de terre molles comptent plus de 10 % du poids brut de l'échantillon, elles constituent un facteur de classement et sont comprises dans la tolérance des *Matières autres que céréales*.

1. Remettez les boulettes dans l'échantillon.
2. Triez à la main les boulettes de terre molles d'une portion représentative de 100 g de l'échantillon nettoyé.
3. Si les boulettes de terre molles sont le facteur déterminant du grade, classez l'échantillon comme *Sarrasin, Échantillon Canada - Mélange*.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—250 g

Optimum—500 g

Exportation—500 g

| | |
|----------------|---|
| Calibre | Le calibre est déterminé à l'aide d'un tamis à fentes n° 8. Le calibre fait alors partie du nom de grade; par exemple, <i>Sarrasin Canada n° 1 - gros</i> . |
|----------------|---|

| Si le pourcentage de grains passant au tamis à fentes n° 8 est ... | le sarrasin est alors ... |
|--|---------------------------|
| de 20,0 ou moins | gros |
| plus de 20,0 | petit |

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—250 g

Optimum—250 g

Exportation—250 g

| | |
|------------------------|---|
| Céréales (CGRN) | Les céréales dans le sarrasin comprennent le blé, le seigle, le tritiche, l'orge, l'avoine et le gruau d'avoine, y compris le gruau de folle avoine qui reste dans l'échantillon nettoyé. |
|------------------------|---|

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—50 g

Optimum—100 g

Exportation—250 g

**Dommages
(DMG)**

Les graines endommagées comprennent toutes les graines déglumées et les graines qui sont gelées, moisies ou autrement non saines. La glume des graines endommagées s'effondre lorsqu'une pression est exercée, comme c'est le cas d'une graine roulée entre le pouce et l'index.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—25 g

Optimum—50 g

Exportation—50 g

Ergot (ERG)

L'ergot est la maladie des plantes qui produit des champignons allongés dont l'extérieur est de coloration noir violacé, l'intérieur, d'un blanc violacé à blanc nuancé, et la texture de la surface, relativement lisse.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—500 g

Optimum—1000 g

Exportation—1000 g

**Excrétions
(EXCR)**

▲ **Important** : Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence d'excrétions.

Portion représentative aux fins d'analyseMinimum—échantillon
d'analyseOptimum—échantillon
d'analyseExportation—échantillon
d'analyse**Graines
brûlées (FBNT)**

Les graines carbonisées ou roussies par le feu sont considérées comme étant brûlées.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—500 g

Optimum—échantillon
d'analyseExportation—échantillon
d'analyse**Graines
déglumées**

Les graines déglumées du sarrasin sont les graines dont la glume a été enlevée.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—10 g

Optimum—50 g

Exportation—50 g

**Graines
immatures
(IM)**

Les graines immatures :

- ne contiennent pas un germe ou le germe est fortement ratatiné;
- ont une glume qui s'effondre lorsqu'une pression est exercée.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—25 g

Optimum—50 g

Exportation—50 g

**Granulés
d'engrais
(FERT PLTS)**

- Les granulés d'engrais durs sont les granulés qui ne s'effritent pas sous pression. Voir *Pierres*. Un granulé est une pierre.
- Les granulés d'engrais mous sont les granulés qui s'effritent sous pression. Voir *Boulettes de terre molles*.

**Matières autres
que céréales
(MOTCG)**

Les matières autres que les céréales se rapportent aux graines de mauvaises herbes et aux autres grains qui ne sont pas facilement extractibles et peuvent inclure les pois, les lentilles, les haricots, le maïs, et autres graines cultivées ou sauvages qui restent dans l'échantillon nettoyé.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—50 g

Optimum—250 g

Exportation—250 g

Odeur (ODOR)

Aucune tolérance numérique ne s'applique à l'odeur. Tenez compte

- de la qualité fondamentale de l'échantillon,
- du type et de l'intensité de l'odeur,
- de la présence de résidus visibles provoquant l'odeur.

Portion représentative aux fins d'analyseMinimum—échantillon
d'analyseOptimum—échantillon
d'analyseExportation—échantillon
d'analyse

| Si l'odeur est le facteur déterminant du grade et qu'il y a . . . | Le grade est alors . . . |
|---|---|
| une odeur excessivement désagréable, autre que celle d'échauffement ou de brûlé, qui n'est pas associée à la qualité du grain | <i>Sarrasin, Échantillon Canada - Odeur</i> |
| une odeur excessive d'échauffement | <i>Sarrasin, Échantillon Canada - Graines chauffées</i> |
| une odeur excessive de brûlé | <i>Sarrasin, Échantillon Canada - Graines brûlées</i> |

Pierres (STNS)

Les pierres se rapportent au schiste dur, au charbon, aux boulettes de terre dures, aux granulés d'engrais durs et à toutes les autres matières non toxiques de consistance semblable.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—250 g

Optimum—500 g

Exportation—1000 g

Procédures

- Si le nombre de pierres n'est pas excessif, déterminez le compte de grains. Tous les grades peuvent contenir trois pierres dans 500 g.
- Si le compte de grains est excessif, déterminez le poids des pierres comme pourcentage du poids net de l'échantillon.

| | |
|--------------------------------|---|
| Sclérotiniose (SCLT SC) | La sclérotiniose est la maladie provoquée par le champignon terricole qui produit des masses dures de tissu fongique, dont la taille et la forme varient, que l'on appelle les <i>sclérotés</i> . L'extérieur de ces masses est d'un noir foncé, l'intérieur, d'un blanc pur, et la texture de la surface, grossière. |
|--------------------------------|---|

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—500 g

Optimum—1000 g

Exportation—1000 g

Semence traitée

▲ **Important :** Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de semences traitées.

La semence traitée est du grain qui a été dénaturé délibérément avec un produit chimique agricole à des fins agronomiques. Ces enrobages de la graine contiennent aussi un colorant pour rendre le grain traité visuellement apparent à un inspecteur de grains. La couleur varie en fonction du type de traitement et du type de grain. Les normes canadiennes actuelles des couleurs servant au traitement des semences des céréales et du canola contre les pesticides sont d'un rose/rouge et d'un bleu layette respectivement. Les enrobages ou les taches peuvent avoir un aspect gras ou poudreux, et il peut y avoir des petites taches sur la surface ou encore, elle pourrait être entièrement recouverte.

Portion représentative aux fins d'analyseMinimum—échantillon
d'analyseOptimum—échantillon
d'analyseExportation—échantillon
d'analyse**Procédures**

1. Si l'échantillon révèle la présence de semences traitées, identifiez-le comme *Sarrasin retenu, soupçonne semence traitée*.
2. Envoyez l'échantillon à l'inspecteur en chef des grains.
3. Dès que le Laboratoire de recherches sur les grains de la Commission canadienne des grains vous transmet les résultats confirmant les semences traitées, attribuez le grade pertinent *Sarrasin, Échantillon condamné ou Sarrasin, Échantillon Canada - Mélange, semence traitée*.

| | |
|-----------------------|---|
| Variétés (VAR) | Toute variété de sarrasin enregistrée aux fins de production au Canada est admissible au grade Canada n° 1. |
|-----------------------|---|

Facteurs déterminants des grades primaires

Sarrasin, Canada (CAN)

| Nom de grade | *Poids spécifique minimum, kg/hL(g/0,5 L) | *Condition | *Dommages (%) | | | Matières étrangères | | | | | |
|---|---|---|---|------------|------------------|--|--|--|--|---|--|
| | | | *Déglumés | *Immatures | *Total, dommages | *Céréales (%) | Ergot (%) | *Matières autres que céréales (%) | Sclerotiniose (%) | Pierres | *Total, matières étrangères (%) |
| Canada n° 1 | 58,0 (285) | Frais et de goût agréable | 1,0 | 1,5 | 4,0 | 1,0 | Aucun | Environ 0,2 | Aucun | 3G | 1,0 |
| Canada n° 2 | 55,0 (270) | Frais et de goût agréable | 2,0 | 1,5 | 8,0 | 2,5 | 0,05 | 1,0 | 0,05 | 3G | 3,0 |
| Canada n° 3 | Aucun minimum | Peut dégager une odeur de terre ou d'herbe, mais pas de moisi ou sure | 5,0 | 5,0 | 20,0 | 5,0 | 0,25 | 2,0 | 0,25 | 3G | 5,0 |
| Si les caract. du sarrasin n° 3 ne sont pas satisfaisantes, classez | | | Sarrasin, Echantillon Canada (calibre) : Endommagés | | | Sarrasin, Echantillon Canada (calibre) - Mélange | Sarrasin, Echantillon Canada (calibre) - Ergot | Sarrasin, Echantillon Canada (calibre) - Mélange | Sarrasin, Echantillon Canada (calibre) - Mélange | 2,5 % ou moins - Rejeté (grade CAN) (calibre) - Pierres ou Sarrasin, Echantillon CAN (calibre) - Pierres, Plus de 2,5 % - Sarrasin, Echantillon - Récupérés | Sarrasin, Echantillon Canada (calibre) - Mélange |

* Défini dans le Règlement sur les grains du Canada

G Nombre de morceaux de la grosseur d'un grain par 500 g

Exportations

Les exportations peuvent être commercialement propres ou non commercialement propres.

Commercialement propre

Les exportations sont considérées comme étant commercialement propres dans les cas où le taux net d'impuretés ne dépasse pas 2,5 % du poids de l'échantillon.

Tous les grains entiers de sarrasin cultivé extraits durant la détermination du taux d'impuretés sont remis dans l'échantillon nettoyé. Les impuretés dans les exportations sont réduites d'un pourcentage allant jusqu'à :

- 0,3 % dans le cas des impuretés légères attribuables à la manutention qui passent au tamis à trous ronds n° 4,5;
- 0,5 % dans le cas de grains de sarrasin cassés ou déglumés extraits par aspiration ou passant au tamis à sarrasin n° 5 ou au tamis à fentes n° 6.

Non commercialement propre (NCC)

Les exportations qui ne satisfont pas aux normes de propreté commerciale sont considérées comme étant non commercialement propres. De telles exportations ne sont autorisées qu'avec la permission de la CCG.

Dans le cas d'échantillons représentant des exportations non commercialement propres dont l'expédition en partance d'un silo terminal ou de transbordement est approuvée par la Commission, le taux d'impuretés est déclaré au 0,1 % près, moins la déduction pouvant aller jusqu'à 0,2 %.

**Déterminer le
taux
d'impuretés
dans le
sarrasin de
petit calibre**

Suivez les procédures de détermination du taux d'impuretés des grades primaires, en réglant le tarare Carter selon ce qui suit :

| | |
|-------------------------|----------------------|
| Commande d'alimentation | n° 6 |
| Commande pneumatique | n° 3 |
| Crible | |
| Tamis supérieur | à sarrasin n° 5 |
| Tamis du centre | à trous ronds n° 4,5 |
| Tamis inférieur | plateau vide |
| Nettoyeur du tamis | |

Les impuretés comprennent ce qui suit :

- les matières autres que les grains entiers de sarrasin qui passent au tamis à sarrasin n° 5 ou au tamis à fentes n° 6, moins les impuretés légères attribuables à la manutention, les graines de sarrasin cassées ou déglumées ne représentant pas plus de 0,5 % de l'échantillon en poids;
- les matières au-dessus des tolérances de grade qui sont triées à la main de l'échantillon nettoyé, autres que les céréales.

**Déterminer le
taux
d'impuretés
dans le sarrasin
de gros calibre**

Suivez les procédures de détermination du taux d'impuretés des grades primaires, en réglant le tarare Carter selon ce qui suit :

| | |
|-------------------------|----------------------|
| Commande d'alimentation | n° 6 |
| Commande pneumatique | n° 3 |
| Crible | |
| Tamis supérieur | à fentes n° 6 |
| Tamis du centre | à trous ronds n° 4,5 |
| Tamis inférieur | plateau vide |
| Nettoyeur du tamis | |

Les impuretés comprennent ce qui suit :

- les matières autres que les grains entiers de sarrasin qui passent au tamis à fentes n° 6, moins les impuretés légères attribuables à la manutention, les graines de sarrasin cassées ou déglumées ne représentant pas plus de 0,5 % de l'échantillon en poids;
- les matières au-dessus des tolérances de grade qui sont extraites par aspiration, moins les grains entiers de sarrasin cultivé;
- les matières au-dessus des tolérances de grade qui sont extraites par aspiration, moins les grains entiers de sarrasin cultivé;
- les matières au-dessus des tolérances de grade qui sont triées à la main de l'échantillon nettoyé, autres que les céréales.

Classement

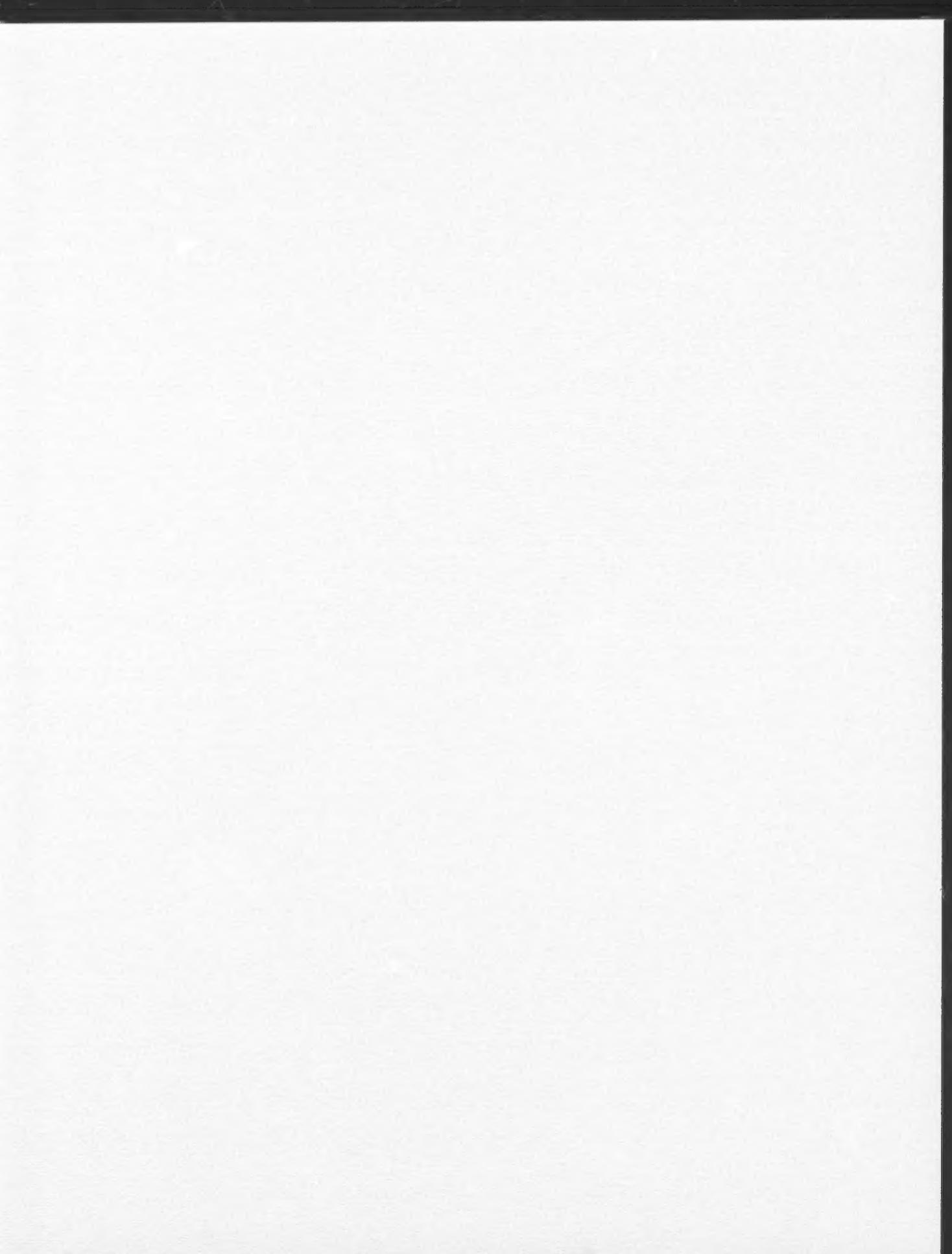
À l'exportation, le sarrasin est classé en fonction des caractéristiques des grades primaires et d'exportation. Dans les cas où il n'y a pas de caractéristiques d'exportation, appliquez les caractéristiques des grades primaires.

Facteurs déterminants des grades d'exportation

Sarrasin, Canada (CAN)

| Nom de grade | Total des matières extractibles (%) | Dommages (%) | | | Céréales (%) | Matières étrangères | | | |
|--------------|-------------------------------------|--------------|-----------|-----------------|--------------|---------------------|----------------------------------|------------------|--------------------------------|
| | | Dégumés | Immatures | Total, dommages | | Ergot (%) | Matières autres que céréales (%) | Scléroiniose (%) | Pierres |
| Canada n° 1 | 2,5 | 1,0 | 1,5 | 4,0 | 1,0 | Aucun | 0,2 | Aucun | 3G |
| Canada n° 2 | 2,5 | 2,0 | 1,5 | 8,0 | 2,5 | 0,05 | 1,0 | 0,05 | 3G |
| Canada n° 3 | 2,5 | 5,0 | 5,0 | 20,0 | 5,0 | 0,25 | 2,0 | 0,25 | 3G |
| | | | | | | | | | Total, matières étrangères (%) |
| | | | | | | | | | 1,0 |
| | | | | | | | | | 3,0 |
| | | | | | | | | | 5,0 |

G Nombre de morceaux de la grosseur d'un grain par 500 g



14. Graine de tournesol

| | |
|--|--------------|
| Détermination du taux d'impuretés | 14-2 |
| Définitions | 14-2 |
| Impuretés non déclarées | 14-2 |
| Procédures normales de nettoyage | 14-2 |
| Composition des impuretés | 14-3 |
| Classement | 14-5 |
| Définitions importantes | 14-4 |
| Poids net de l'échantillon | 14-4 |
| Compte des grains (G) | 14-4 |
| Substances dangereuses dans les échantillons | 14-4 |
| Portion représentative aux fins de classement | 14-4 |
| Facteurs de classement | 14-6 |
| Autres grains (OGS) | 14-6 |
| Boulettes de terre (EP) | 14-6 |
| Boulettes de terre molles (SEP) | 14-6 |
| Dommages (DMG) | 14-6 |
| Ergot (ERG) | 14-7 |
| Excréments (EXCR) | 14-7 |
| Graines brûlées (FBNT) | 14-7 |
| Graines chauffées, pourries ou moisies (HTD) | 14-7 |
| Graines déglumées (DHULL) | 14-7 |
| Graines insectisées (I DMG) | 14-8 |
| Granulés d'engrais (FERT PLTS) | 14-8 |
| Matières étrangères (FM) | 14-8 |
| Odeur (ODOR) | 14-8 |
| Pierres (STNS) | 14-9 |
| Sclérotinose (SCLT SC) | 14-9 |
| Semence traitée | 14-9 |
| Variétés (VAR) | 14-10 |
| Facteurs déterminants des grades primaires et d'exportation | 14-11 |
| Graine de tournesol de confiserie (Canada) | 14-11 |
| Graine de tournesol aux fins d'huile (Canada) | 14-12 |
| Exportations | 14-13 |
| Commercialement propre (CC) | 14-13 |
| Non commercialement propre (NCC) | 14-13 |
| Classement | 14-13 |

Détermination du taux d'impuretés

Définitions Le taux d'impuretés est déterminé et inscrit au 0,1 % près.

Les impuretés sont définies dans la *Loi sur les grains du Canada* comme « matières qui, dans un lot de grains, ne correspondent pas à une norme de qualité fixée sous le régime de la présente loi pour un grade donné de ces grains, qui peuvent être extraites du lot, et qui doivent l'être, pour que celui-ci soit placé dans le grade en question ». Les impuretés sont extraites en suivant les procédures de nettoyage décrites dans la présente section du guide.

À l'arrivage, l'échantillon est désigné comme un échantillon non nettoyé ou sale. Son poids est le **poids brut** de l'échantillon. Le taux d'impuretés est calculé sur le poids brut de l'échantillon.

Impuretés non déclarées

▲ **Important** : Les impuretés ne sont pas déclarées dans les cas suivants :

- *Graine de tournesol, Échantillon Canada - Graines brûlées,*
- *Graine de tournesol, Échantillon - Graines récupérées,*
- *Graine de tournesol, Échantillon Canada - Mélange, Semence traitée,*
- *Graine de tournesol, Échantillon - Graines condamnées.*

Procédures normales de nettoyage

▲ **Important** : Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de substances dangereuses.

1. Réglez le tarare Carter selon ce qui suit :

| | |
|--------------------------------|--|
| Commande d'alimentation | n° 7 |
| Commande pneumatique | n° 9 pour les variétés à grosses graines |
| Crible | n° 5 |
| Tamis supérieur | aucun |
| Tamis du centre | plateau vide |
| Tamis inférieur | aucun |
| Nettoyeur du tamis | aucun |

2. À l'aide d'un diviseur de type Boerner, divisez l'échantillon non nettoyé pour obtenir deux ou plusieurs portions représentatives d'environ 250 g. Nettoyez ces échantillons séparément.

3. Emboîtez le tamis à trous ronds n° 18 dans un des tamis suivants, en fonction du calibre des graines :
 - tamis à trous ronds n° 10;
 - tamis à sarrasin n° 6.
4. Tamisez la portion.
5. Passez au tarare Carter les matières qui ont passé au tamis à trous ronds n° 18 et sont retenues par le tamis à trous ronds n° 10 (ou le tamis à sarrasin n° 6).
6. À l'aide d'un diviseur de type Boerner, séparez une plus petite portion de 50 g.
7. Triez à la main la portion de 50 g pour extraire les matières étrangères, y compris les glumes cassées, qui sont déterminées comme impuretés jusqu'aux tolérances de grade établies.
8. En utilisant la portion de 50 g, déterminez le pourcentage en poids de matières étrangères.
9. Des matières retenues par le tamis à trous ronds n° 18, triez à la main toutes les graines de tournesol entières ou cassées. Remettez-les dans l'échantillon nettoyé.
10. Déterminez les impuretés en consultant la *Composition des impuretés*.

**Composition
des impuretés**

Les impuretés comprennent :

- les matières étrangères extraites par soit le tamis à trous ronds n° 24 ou n° 18;
- les matières extraites par aspiration, sauf les graines entières saines de tournesol;
- les matières qui passent soit au tamis à trous ronds n° 10 ou au tamis à sarrasin n° 6;
- les matières grossières triées à la main de l'échantillon tamisé;
- les autres grains triés à la main de l'échantillon tamisé, jusqu'à 2,5 %;
- les boulettes de terre, les autres grains et les sclérotés, jusqu'aux tolérances établies, triés à la main de l'échantillon nettoyé.

Classement

Définitions importantes

- Poids net de l'échantillon** Après le nettoyage et l'extraction des impuretés, l'échantillon est considéré comme l'échantillon nettoyé. Son poids est le poids net de l'échantillon. Les pourcentages en poids aux fins de classement se rapportent aux pourcentages de l'échantillon nettoyé, ou le poids net.
- Compte des grains (G)** Le compte des grains est le nombre de morceaux de la grosseur d'un grain de la matière étrangère dans l'échantillon.
- Pour effectuer le compte des grains, vous devez séparer 500 g de l'échantillon nettoyé.
 - Tout le classement est fait sur des portions représentatives obtenues de l'échantillon nettoyé à l'aide d'un diviseur de type Boerner.
- Substances dangereuses dans les échantillons** Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de substances dangereuses. Aux termes du Règlement, les substances dangereuses constituent tout pesticide, herbicide ou produit déshydratant.

Portion représentative aux fins de classement

Tout le classement est fait sur des portions représentatives obtenues de l'échantillon nettoyé à l'aide d'un diviseur de type Boerner.

| Lorsque le facteur de classement est . . . | Utilisez alors une . . . |
|--|--|
| normal | une portion de taille optimum |
| grave | une portion de taille minimum ou plus (ne vous servez pas d'une taille inférieure). |

Les valeurs que renferme ce tableau représentent la gamme des portions recommandées des échantillons aux fins de classement.

Portion représentative du tournesol aux fins de classement, en grammes

| Facteur de classement | Minimum | Optimum | Exportation |
|---|-----------------------|-----------------------|-----------------------|
| Autres grains | 50 | 100 | 100 |
| Boulettes de terres molles | 100 | 100 | 100 |
| Dommages | 100 | 100 | 100 |
| Ergot | 500 | 1000 | 1000 |
| Excrétions | échantillon d'analyse | échantillon d'analyse | échantillon d'analyse |
| Graines brûlées | 500 | échantillon d'analyse | échantillon d'analyse |
| Graines chauffées, pourries, moisies | 100 | 100 | 100 |
| Graines déglumées | 500 | 1000 | 1000 |
| Graines insectisées | 100 | 100 | 100 |
| Odeur | échantillon d'analyse | échantillon d'analyse | échantillon d'analyse |
| Pierres | 250 | 500 | 1000 |
| Sclérotinose | 250 | 1000 | 1000 |
| Semence traitée | échantillon d'analyse | échantillon d'analyse | échantillon d'analyse |

Facteurs de classement

**Autres grains
(OGS)**

Les autres grains se rapportent à tous les autres grains qui ne sont pas extraits durant le nettoyage.

Dans les échantillons admissibles aux hors-grades, les autres grains sont considérés comme facteur de classement et ne sont pas ajoutés aux impuretés.

Portion représentative aux fins de classement

Minimum—50 g

Optimum—100 g

Exportation—100 g

**Boulettes
de terre
(EP)**

- Les boulettes de terre dures sont les boulettes qui ne s'effritent pas sous pression. Voir *Pierres*.
- Les boulettes de terre molles sont les boulettes qui s'effritent sous pression. Voir *Boulettes de terre molles*.

**Boulettes de
terre molles
(SEP)**

Les boulettes de terre molles sont les boulettes qui s'effritent sous pression exercée par un doigt — si elles ne s'effritent pas, elles sont considérées comme des pierres. Ces boulettes peuvent être :

- des boulettes de terre ou des granulés d'engrais;
- toutes les matières non toxiques de consistance semblable.

Procédures

Les boulettes de terre peuvent être extraites comme impuretés. Voir *Procédures normales de nettoyage*.

Si les boulettes de terre molles comptent plus de 2,5 % du poids brut de l'échantillon, elles constituent un facteur de classement et sont comprises dans la tolérance des *Matières étrangères*.

1. Remettez les boulettes dans l'échantillon.
2. Triez à la main les boulettes de terre molles d'une portion représentative de 100 g de l'échantillon nettoyé.
3. Si les boulettes de terre molles sont le facteur déterminant du grade, classez l'échantillon comme *Graine de tournesol, Échantillon Canada - Mélange*.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g

Optimum—100 g

Exportation—100 g

**Dommages
(DMG)**

Les graines endommagées révèlent au moins l'une des caractéristiques suivantes :

- chauffées, pourries ou moisies;
- très immatures;
- insectisées;
- autrement endommagées.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g

Optimum—100 g

Exportation—100 g

**Ergot
(ERG)**

L'ergot est la maladie des plantes qui produit des champignons allongés dont l'extérieur est de coloration noir violacé, l'intérieur, d'un blanc violacé à blanc nuancé, et la texture de la surface, relativement lisse.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—500 g

Optimum—1000 g

Exportation—1000 g

**Excréments
(EXCR)**

▲ **Important** : Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence d'excréments.

Portion représentative aux fins d'analyseMinimum—échantillon
d'analyseOptimum—échantillon
d'analyseExportation—échantillon
d'analyse**Graines
brûlées
(FBNT)**

Les graines carbonisées ou roussies par le feu sont considérées comme étant brûlées.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—500 g

Optimum—échantillon
d'analyseExportation—échantillon
d'analyse**Graines
chauffées,
pourries
ou moisies
(HTD)**

Les graines chauffées ont la couleur ou dégagent l'odeur caractéristiques de graines qui ont chauffé durant l'entreposage ou qui ont été endommagées par séchage artificiel.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g

Optimum—100 g

Exportation—100 g

Procédures

1. Passez la portion représentative de l'échantillon nettoyé à la machine à perler l'orge pendant 3 à 5 secondes.
2. Séparez les graines chauffées, pourries ou moisies des graines saines.

Si vous n'êtes pas sûr si la graine est chauffée, pourrie ou moisie, coupez la graine sur sa longueur et examinez la chair exposée. La chair brune est considérée comme étant chauffée.

**Graines
déglumées
(DHULL)**

Les graines cassées et entières qui n'ont pas de glumes sont considérées comme étant déglumées.

Portion représentatives aux fins d'analyse

Minimum—500 g

Optimum—1000 g

Exportation—1000 g

**Graines
insectisées
(I DMG)**

Les glumes de ces graines ont des perforations de n'importe quelle grandeur causées par les insectes et comprennent toute graine déglumée qui a été percée ou mâchée par les insectes.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g

Optimum—100 g

Exportation—100 g

**Granulés
d'engrais
(FERT PLTS)**

- Les granulés d'engrais durs sont les granulés qui ne s'effritent pas sous pression. Voir *Pierres*. Un granulé est une pierre.
- Les granulés d'engrais mous sont les granulés qui s'effritent sous pression. Voir *Boulettes de terre molles*.

**Matières
étrangères
(FM)**

Les matières étrangères dans la graine de tournesol se rapportent aux autres grains, aux boulettes de terre molles, aux pierres et aux graines sclérotées.

**Odeur
(ODOR)**

Aucune tolérance numérique ne s'applique à l'odeur. Tenez compte

- de la qualité fondamentale de l'échantillon,
- du type et de l'intensité de l'odeur,
- de la présence de résidus visibles provoquant l'odeur.

Portion représentative aux fins d'analyseMinimum—échantillon
d'analyseOptimum— échantillon
d'analyseExportation— échantillon
d'analyse

| Si l'odeur est le facteur déterminant du grade et qu'il y a ... | Le grade est alors ... |
|---|--|
| une odeur excessivement désagréable, autre que celle brûlée, qui n'est pas associée à la qualité du grain | <i>Graine de tournesol, Échantillon Canada - Odeur</i> |
| une odeur excessive d'échauffement | <i>Graine de tournesol, Échantillon Canada - Graines chauffées</i> |
| une odeur excessive de brûlé | <i>Graine de tournesol, Échantillon Canada - Graines brûlées</i> |

**Pierres
(STNS)**

Les pierres se rapportent au schiste dur, au charbon, aux boulettes de terre dures, aux granulés d'engrais durs et à toutes les autres matières non toxiques de consistance semblable.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—250 g

Optimum—500 g

Exportation—1000 g

Procédures

- Si le nombre de pierres n'est pas excessif, déterminez le compte de grains.
- Si le compte de grains est excessif, déterminez le poids des pierres comme pourcentage du poids net de l'échantillon.

**Sclérotiniose
(SCLT SC)**

La sclérotiniose est la maladie provoquée par le champignon terricole qui produit des masses dures de tissu fongique, dont la taille et la forme varient, que l'on appelle les *sclérotés*. L'extérieur de ces masses est d'un noir foncé, l'intérieur, d'un blanc pur, et la texture de la surface, grossière.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—250 g

Optimum—1000 g

Exportation—1000 g

**Semence
traitée**

- ▲ **Important :** Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de semences traitées.

La semence traitée est du grain qui a été dénaturé délibérément avec un produit chimique agricole à des fins agronomiques. Ces enrobages de la graine contiennent aussi un colorant pour rendre le grain traité visuellement apparent à un inspecteur de grains. La couleur varie en fonction du type de traitement et du type de grain. Les normes canadiennes actuelles des couleurs servant au traitement des semences des céréales et du canola contre les pesticides sont d'un rose/rouge et d'un bleu layette respectivement. Les enrobages ou les taches peuvent avoir un aspect gras ou poudreux, et il peut y avoir des petites taches sur la surface ou encore, elle pourrait être entièrement recouverte.

Portion représentative aux fins d'analyseMinimum—échantillon
d'analyseOptimum—échantillon
d'analyseExportation—échantillon
d'analyse**Procédures**

1. Si l'échantillon révèle la présence de semences traitées, identifiez-le comme *Graine de tournesol retenue, soupçonne semence traitée*.
2. Envoyez l'échantillon à l'inspecteur en chef des grains.
3. Dès que le Laboratoire de recherches sur les grains de la Commission canadienne des grains vous transmet les résultats confirmant les semences traitées, attribuez le grade pertinent *Grain de tournesol, Échantillon condamné ou Graine de tournesol, Échantillon Canada - Mélange, semence traitée*.

**Variétés
(VAR)**

La graine de tournesol est classée en fonction de son utilisation finale – soit tournesol de confiserie ou aux fins d'huile.

Sur demande faite par écrit, le nom de la variété, telle que la décrit le propriétaire ou l'expéditeur, peut être notée sur le certificat, sous la rubrique réservée aux remarques; par exemple, *Soi-disant représentatif de la variété Commander*.

Facteurs déterminants des grades primaires et d'exportation

Graine de tournesol de confiserie, Canada (CAN)

| Nom de grade | *Norme de qualité | | *Domages (%) | | | Matières étrangères | | | | |
|--|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | *Poids spécifique minimum (kg/hl.) | *Condition | *Chauffées | *Graines insectisées | *Total, dommages | *Déglumées (%) | Autres grains (%) | Sclerotinose (%) | Boulettes de terre molles (%) | Pierres |
| Canada n° 1 | 31 | Bien mûre et d'un goût agréable | Environ 0.5 | 2.0 | 4.0 | 5.0 | 2.5 | 1.0 | 2.5 | 3G |
| Canada n° 2 | 29 | Raisonnablement bien mûre et d'un goût agréable | 1.0 | 4.0 | 8.0 | 5.0 | 2.5 | 2.0 | 2.5 | 3G |
| Si les caract. du tournesol n° 2 ne sont pas satisfaisantes, classez | Graine de tournesol, Echantillon Canada - Poids léger | | Graine de tournesol, Echantillon Canada - Chauffées | Graine de tournesol, Echantillon Canada - Graines insectisées | Graine de tournesol, Echantillon Canada - Endommagées | Graine de tournesol, Echantillon Canada - Déglumées | Graine de tournesol, Echantillon Canada - Mélange | Graine de tournesol, Echantillon Canada - Mélange | Graine de tournesol, Echantillon Canada - Mélange | -2,5 % ou moins : Graine de tournesol, Rejeté (grade CAN) - Pierres ou Graine de tournesol, Echantillon CAN - Pierres, Plus de 2,5 % : Graine de tournesol - Récupérées |

* Défini dans le Règlement sur les grains du Canada

G Nombre de morceaux de la grosseur d'un grain par 500 g

Facteurs déterminants des grades primaires et d'exportation

Graine de tournesol aux fins d'huile, Canada (CAN)

| Nom de grade | *Norme de qualité | | *Dommages (%) | | | Matières étrangères | | | | |
|---|---|--|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | *Poids spécifique minimum (kg/hL) | *Condition | *Chauffées | *Graines insectisées | *Total, dommages | *Déglumées (%) | Autres grains (%) | Sclérotinose (%) | Boulettes de terre molles (%) | Pierres |
| Canada n° 1 | 35 | Bien mûre et d'un goût agréable | Environ 0,5 | 2,0 | 5,0 | 5,0 | 2,5 | 1,0 | 2,5 | 3G |
| Canada n° 2 | 31 | Raisonnement bien mûre et d'un goût agréable | 1,0 | 4,0 | 10,0 | 5,0 | 2,5 | 2,0 | 2,5 | 3G |
| Si les caract. du tournesol n° 2 ne sont pas satisfaites, classez | Graine de tournesol, Echantillon Canada - Poids léger | | Graine de tournesol, Echantillon Canada - Chauffées | Graine de tournesol, Echantillon Canada - Graines insectisées | Graine de tournesol, Echantillon Canada - Endommagées | Graine de tournesol, Echantillon Canada - Déglumées | Graine de tournesol, Echantillon Canada - Mélange | Graine de tournesol, Echantillon Canada - Mélange | Graine de tournesol, Echantillon Canada - Mélange | -2,5 % ou moins : Graine de tournesol, Rejeté (grade CAN) - Pierres ou Graine de tournesol, Echantillon CAN - Pierres, Plus de 2,5 % : Graine de tournesol - Récupérées |

* Défini dans le Règlement sur les grains du Canada

G Nombre de morceaux de la grosseur d'un grain par 500 g

Exportations

Les exportations peuvent être commercialement propres ou non commercialement propres.

Commercialement propre (CC)

Les exportations sont considérées comme étant commercialement propres dans les cas où le taux net d'impuretés ne dépasse pas 5,0 % du poids de l'échantillon.

Les impuretés sont déclarées au :

- 0,1 % près dans le cas d'échantillons représentant des expéditions commercialement propres chargées d'un seul silo terminal ou de transbordement;
- 0,01 % dans le cas d'échantillons composites représentant des expéditions chargées de plus d'un silo terminal ou de transbordement.

Non commercialement propre

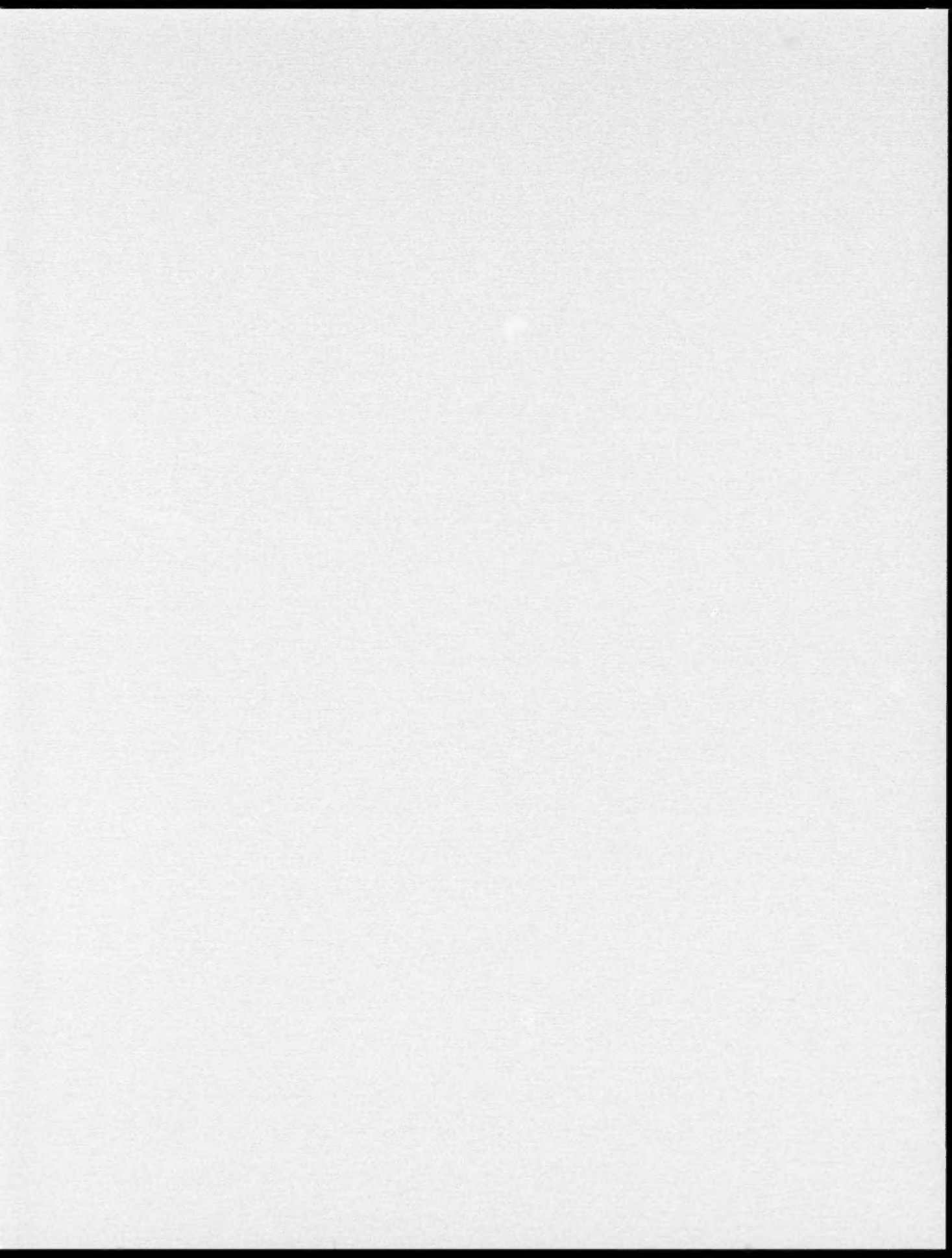
Les exportations qui ne satisfont pas aux normes de propreté commerciale sont considérées comme étant non commercialement propres. De telles exportations ne sont autorisées qu'avec la permission de la CCG.

Dans le cas d'échantillons représentant des exportations non commercialement propres dont l'expédition en partance d'un silo terminal ou de transbordement est approuvée par la Commission, le taux d'impuretés est déclaré au 0,1 % près. Appliquez la déduction directe de 0,2 % pour tenir compte de l'accumulation des impuretés légères attribuables à la manutention. Les impuretés sont déterminées en suivant les procédures s'appliquant aux échantillons primaires.

Les impuretés légères attribuables à la manutention se rapportent aux poussières et autres matières qui s'accumulent dans le grain à mesure qu'il est acheminé dans le réseau de manutention. Elles sont déterminées à l'aide d'un tamis à trous ronds n° 4,5.

Classement

À l'exportation, la graine de tournesol est classée en fonction des normes et caractéristiques des grades primaires.



15. Graine de carthame

| | |
|--|--------------|
| Détermination du taux d'impuretés | 15-2 |
| Définitions | 15-2 |
| Impuretés non déclarées | 15-2 |
| Procédures normales de nettoyage | 15-2 |
| Composition des impuretés | 15-3 |
| Classement | 15-4 |
| Définitions importantes | 15-4 |
| Poids net de l'échantillon | 15-4 |
| Compte des grains (G) | 15-4 |
| Substances dangereuses dans les échantillons | 15-4 |
| Portion représentative aux fins de classement | 15-5 |
| Facteurs de classement | 15-6 |
| Autres grains (OGS) | 15-6 |
| Boulettes de terre (EP) | 15-6 |
| Boulettes de terre molles (SEP) | 15-6 |
| Dommages (DMG) | 15-6 |
| Excréments (EXCR) | 15-7 |
| Glumes (HULLS) | 15-7 |
| Graines chauffées (HTD) | 15-7 |
| Graines déglumées (DHULL) | 15-7 |
| Graines pourries (ROT) | 15-7 |
| Granulés d'engrais (FERT PLTS) | 15-7 |
| Matières autres que céréales (MOTCG) | 15-7 |
| Odeur (ODOR) | 15-8 |
| Pierres (STNS) | 15-8 |
| Semence traitée | 15-9 |
| Variétés (VAR) | 15-9 |
| Facteurs déterminants des grades primaires et d'exportation | |
| —Graine de carthame, Canada | 15-10 |
| Exportations | 15-11 |
| Commercialement propre (CC) | 15-11 |
| Non commercialement propre (NCC) | 15-11 |
| Classement | 15-11 |

Détermination du taux d'impuretés

Définitions

Le taux d'impuretés est déterminé et déclaré au 0,1 % près.

Les impuretés sont définies dans la *Loi sur les grains du Canada* comme « matières qui, dans un lot de grains, ne correspondent pas à une norme de qualité fixée sous le régime de la présente loi pour un grade donné de ces grains, qui peuvent être extraites du lot, et qui doivent l'être, pour que celui-ci soit placé dans le grade en question ». Les impuretés sont extraites en suivant les procédures de nettoyage décrites dans la présente section du guide.

À l'arrivage, l'échantillon est désigné comme un échantillon non nettoyé ou sale. Son poids est le poids brut de l'échantillon. Le taux d'impuretés est calculé sur le poids brut de l'échantillon.

Impuretés non déclarées

▲ **Important** : Les impuretés ne sont pas déclarées dans les cas suivants :

- *Graine de carthame, Échantillon Canada - Graines brûlées,*
- *Graine de carthame, Échantillon - Graines récupérées,*
- *Graine de carthame, Échantillon Canada - Mélange, Semence traitée,*
- *Graine de carthame, Échantillon - Graines condamnées.*

Procédures normales de nettoyage

▲ **Important** : Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de substances dangereuses.

1. Réglez le tarare Carter selon ce qui suit :

| | |
|--------------------------------|--------------|
| Commande d'alimentation | n° 7 |
| Commande pneumatique | n° 7 |
| Crible | aucun |
| Tamis supérieur | plateau vide |
| Tamis du centre | aucun |
| Tamis inférieur | aucun |
| Nettoyeur du tamis | |

2. À l'aide d'un diviseur de type Boerner, divisez l'échantillon non nettoyé pour obtenir deux ou plusieurs portions représentatives d'environ 250 g. Nettoyez chaque portion séparément.
3. Passez l'échantillon au tamis à trous ronds n° 15 emboîté sur un tamis à fentes n° 6 ou à sarrasin n° 6, ou les deux, avec un plateau vide à la position inférieure.
4. Mettez le tarare Carter en marche.
5. Versez dans la trémie la portion de l'échantillon qui a passé au tamis à trous ronds n° 15.

6. Des matières retenues par le tamis à trous ronds n° 15, trie à la main toutes les graines de carthame entières ou cassées et remettez-les dans l'échantillon nettoyé.
7. Déterminez les impuretés en consultant la liste des matières décrites dans *Composition des impuretés*.

**Composition
des
impuretés**

- les matières étrangères extraites par le tamis à trous ronds n° 15;
- les matières extraites par le tamis à fentes n° 6, le tamis à sarrasin n° 6, ou les deux;
- les matières extraites par aspiration, sauf les graines de carthame saines et entières;
- les boulettes de terre molles triées à la main de l'échantillon nettoyé représentant jusqu'à 2,5 % de l'échantillon en poids – si le pourcentage de boulettes de terre molles est de 2,5 % ou plus, les boulettes de terre molles constituent un facteur de classement.

Classement

Définitions importantes

| | |
|---|---|
| Poids net de l'échantillon | Après le nettoyage et l'extraction des impuretés, l'échantillon est considéré comme l'échantillon nettoyé. Son poids est le poids net de l'échantillon. Les pourcentages en poids aux fins de classement se rapportent aux pourcentages de l'échantillon nettoyé, ou le poids net. |
| Compte des grains (G) | <p>Le compte des grains est le nombre de morceaux de la grosseur d'un grain de la matière étrangère dans 500 g de l'échantillon.</p> <ul style="list-style-type: none">• Pour effectuer le compte des grains, vous devez séparer 500 g de l'échantillon nettoyé.• Tout le classement est fait sur des portions représentatives obtenues de l'échantillon nettoyé à l'aide d'un diviseur de type Boerner. |
| Substances dangereuses dans les échantillons | Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de substances dangereuses. Aux termes du Règlement, les substances dangereuses constituent tout pesticide, herbicide ou produit déshydratant. |

Portion représentative aux fins de classement

Tout le classement est fait sur des portions représentatives divisées obtenues de l'échantillon nettoyé à l'aide d'un diviseur de type Boerner.

| Lorsque le facteur de classement est . . | Utilisez alors une . . . |
|--|--|
| normal | portion de taille optimum |
| grave | portion de taille minimum ou plus (ne vous servez pas d'une taille inférieure). |

Les valeurs que renferme ce tableau représentent la gamme des portions recommandées des échantillons aux fins de classement.

Portion représentative du carthame aux fins de classement, en grammes

| Facteur de classement | Minimum | Optimum | Exportation |
|-------------------------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|
| Autres grains | 100 | 250 | 250 |
| Boulettes de terre molles | 100 | 100 | 100 |
| Dommages | 100 | 100 | 100 |
| Excrétions | échantillon d'analyse | échantillon d'analyse | échantillon d'analyse |
| Glumes | 100 | 250 | 250 |
| Graines chauffées | 100 | 100 | 100 |
| Graines déglumées | 100 | 100 | 100 |
| Graines pourries | 100 | 100 | 100 |
| Matières autres que céréales | 100 | 250 | 250 |
| Odeur | échantillon d'analyse | échantillon d'analyse | échantillon d'analyse |
| Pierres | 250 | 500 | 1000 |
| Semence traitée | échantillon d'analyse | échantillon d'analyse | échantillon d'analyse |

Facteurs de classement

| | |
|---|---|
| Autres grains (OGS) | Les autres grains dans la graine de carthame se rapportent au blé, au seigle, au triticale, à l'orge, à l'avoine et au gruau d'avoine, y compris le gruau de folle avoine, qui restent dans l'échantillon nettoyé. |
| Portion représentative aux fins de classement Minimum—100 g Optimum—100 g Exportation—100 g | |
| Boulettes de terre (EP) | <ul style="list-style-type: none"> • Les boulettes de terre dures sont les boulettes qui ne s'effritent pas sous pression. Voir <i>Pierres</i>. • Les boulettes de terre molles sont les boulettes qui s'effritent sous pression. Voir <i>Boulettes de terre molles</i>. |
| Boulettes de terre molles (SEP) | <p>Les boulettes de terre molles sont les boulettes qui s'effritent sous pression légère exercée par un doigt — si elles ne s'effritent pas, elles sont considérées comme des pierres. Ces boulettes peuvent être :</p> <ul style="list-style-type: none"> • des boulettes de terre ou des granulés d'engrais; • toutes les matières non toxiques de consistance semblable. |
| Portion représentative aux fins d'analyse Minimum—100 g Optimum—100 g Exportation—100 g | |
| Procédures Les boulettes de terre peuvent être extraites comme impuretés. Voir <i>Procédures normales de nettoyage</i> . | |
| Si les boulettes de terre molles comptent 2,5 % ou plus du poids brut de l'échantillon, elles constituent un facteur de classement. | |
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Remettez les boulettes dans l'échantillon. 2. Triez à la main les boulettes de terre molles d'une portion représentative de 100 g de l'échantillon nettoyé. 3. Si les boulettes de terre molles constituent le facteur déterminant du grade, classez l'échantillon en fonction des facteurs déterminants des grades. | |
| Dommages (DMG) | Les graines endommagées sont gelées, vertes, cassées, chauffées, insectisées ou autrement non saines. |
| Portion représentative aux fins d'analyse Minimum—100 g Optimum—100 g Exportation—100 g | |

| | | | |
|---|--|----------------------------------|--------------------------------------|
| Excrétions (EXCR) | ▲ Important : Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence d'excrétions. | | |
| | Portion représentative aux fins d'analyse | | |
| | Minimum—échantillon d'analyse | Optimum—échantillon d'analyse | Exportation—échantillon d'analyse |
| Glumes (HULLS) | Les graines dont les glumes sont intactes, mais qui ne contiennent aucune chair, sont considérées comme des glumes. Les glumes auxquelles moins d'un tiers du grain est attaché font également partie de ce facteur. | | |
| | Portion représentative aux fins de classement | | |
| | Minimum—100 g | Optimum—250 g | Exportation—250 g |
| Graines chauffées (HTD) | Les graines chauffées ont la couleur ou dégagent l'odeur caractéristiques de graines qui ont chauffé durant l'entreposage. Les graines chauffées comprennent les graines décolorées par séchage artificiel, mais non pas les graines carbonisées. | | |
| | Portion représentative aux fins d'analyse | | |
| | Minimum—100 g | Optimum—100 g | Exportation—100 g |
| Graines déglumées (DHULL) | Les graines cassées et entières qui n'ont pas de glumes sont considérées comme étant déglumées. | | |
| | Portion représentatives aux fins d'analyse | | |
| | Minimum—100 g | Optimum—100 g | Exportation—100 g |
| Graines pourries (ROT KRNL) | Les graines pourries ont la couleur ou dégagent l'odeur caractéristiques de graines qui ont chauffé durant l'entreposage. Les graines pourries sont considérées en combinaison avec les graines chauffées. | | |
| | Portion représentative aux fins d'analyse | | |
| | Minimum—100 g | Optimum—100 g | Exportation—100 g |
| Granulés d'engrais (FERT PLTS) | <ul style="list-style-type: none">• Les granulés d'engrais durs sont les granulés qui ne s'effritent pas sous pression. Voir <i>Pierres</i>. Un granulé est une pierre.• Les granulés d'engrais mous sont les granulés qui s'effritent sous pression. Voir <i>Boulettes de terre molles</i>. | | |
| Matières autres que céréales (MOTCG) | Les matières autres que les céréales se rapportent aux graines de mauvaises herbes et aux autres grains qui ne sont pas facilement extractibles et peuvent inclure les pois, les lentilles, les haricots, le maïs, les autres graines cultivées ou sauvages, et les graines atteintes de l'ergot ou de la sclérotiniose. | | |

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g

Optimum—250 g

Exportation—250 g

**Odeur
(ODOR)**

Aucune tolérance numérique ne s'applique à l'odeur. Tenez compte

- de la qualité fondamentale de l'échantillon,
- du type et de l'intensité de l'odeur,
- de la présence de résidus visibles provoquant l'odeur.

Portion représentative aux fins d'analyseMinimum— échantillon
d'analyseOptimum— échantillon
d'analyseExportation— échantillon
d'analyse

| Si l'odeur est le facteur déterminant du grade et qu'il y a ... | Le grade est alors ... |
|---|---|
| une odeur excessivement désagréable, autre que celle d'échauffement ou de brûlé, qui n'est pas associée à la qualité du grain | <i>Graine de carthame, Échantillon Canada - Odeur</i> |
| une odeur excessive d'échauffement | <i>Graine de carthame, Échantillon Canada - Graines chauffées</i> |
| une odeur excessive de brûlé | <i>Graine de carthame, Échantillon Canada - Graines brûlées</i> |

**Pierres
(STNS)**

Les pierres se rapportent au schiste dur, au charbon, aux boulettes de terre dures, aux granulés d'engrais durs et à toutes les autres matières non toxiques de consistance semblable.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—250 g

Optimum—500 g

Exportation—1000 g

Procédures

- Si le nombre de pierres n'est pas excessif, déterminez le compte de grains.
- Si le compte de grains est excessif, déterminez le poids des pierres comme pourcentage du poids net de l'échantillon.

**Semence
traitée**

▲ Important: Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de semences traitées.

La semence traitée est du grain qui a été dénaturé délibérément avec un produit chimique agricole à des fins agronomiques. Ces enrobages de la graine contiennent aussi un colorant pour rendre le grain traité visuellement apparent à un inspecteur de grains. La couleur varie en fonction du type de traitement et du type de grain. Les normes canadiennes actuelles des couleurs servant au traitement des semences des céréales et du canola contre les pesticides sont d'un rose/rouge et d'un bleu layette respectivement. Les enrobages ou les taches peuvent avoir un aspect gras ou poudreux, et il peut y avoir des petites taches sur la surface ou encore, elle pourrait être entièrement recouverte.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum— échantillon
d'analyse

Optimum— échantillon
d'analyse

Exportation— échantillon
d'analyse

Procédures

1. Si l'échantillon révèle la présence de semences traitées, identifiez-le comme *Graine de carthame retenue, soupçonne semence traitée*.
2. Envoyez l'échantillon à l'inspecteur en chef des grains.
3. Dès que le Laboratoire de recherches sur les grains de la Commission canadienne des grains vous transmet les résultats confirmant les semences traitées, attribuez le grade pertinent *Graine de carthame, Échantillon condamné* ou *Graine de carthame, Échantillon Canada - Mélange, semence traitée*.

**Variétés
(VAR)**

La graine de carthame est classée sans référence à la variété.

Facteurs déterminants des grades primaires et d'exportation

Grain de carthame, Canada (CAN)

| Nom de grade | *Condition | Dommages (%) | | Matières étrangères | | | | |
|--|--|--|--|--|---|--|---|--|
| | | *Chauffées | *Total, dommages | Déglumées (%) | *Glumes (%) | *Matières autres que céréales (%) | Pierres | *Total, y compris céréales (%) |
| Canada n° 1 | Bien mûrie, d'une bonne couleur naturelle | Aucun | 3,0 | 2,0 | Environ 0,5 | Environ 0,2 | 3G | Environ 0,5 |
| Canada n° 2 | Raisonnablement bien mûrie, peut être modérément tachée par les intempéries | Aucun | 10,0 | 5,0 | 1,0 | Environ 0,5 | 3G | 2,0 |
| Canada n° 3 | Exclue des grades précédents en raison d'être tachée par les intempéries; peut avoir l'odeur caractéristique d'une graine de qualité inférieure, mais ne doit pas dégager une odeur nettement sure, rance ou de mois | 1,0 | 10,0 | 8,0 | 2,0 | 1,0 | 3G | 5,0 |
| Si les caract. du carthame n° 3 ne sont pas satisfaites, classez | | Graine de carthame, Échantillon Canada - Chauffées | Graine de carthame, Échantillon Canada - Endommagées | Graine de carthame, Échantillon Canada - Déglumées | Graine de carthame, Échantillon Canada - Glumes | Graine de carthame, Échantillon Canada - Mélange | 2,5 % ou moins : Rejeté (grade CAN) - Pierres ou Graine de carthame, Échantillon CAN - Pierres. Plus de 2,5 % : Graine de carthame, Échantillon - Récupérées | Graine de carthame, Échantillon Canada - Mélange |

* Défini dans le Règlement sur les grains du Canada

G Nombre de morceaux de la grosseur d'un grain par 500 g

Exportations

Les exportations peuvent être commercialement propres ou non commercialement propres.

Commercialement propre

Les exportations qui sont considérées comme étant commercialement propres peuvent contenir jusqu'à 2,5 % en poids d'impuretés.

Les impuretés sont déclarées au :

- 0,1 % près dans le cas d'échantillons représentant des expéditions commercialement propres chargées d'un seul silo terminal ou de transbordement;
- 0,01 % dans le cas d'échantillons composites représentant des expéditions chargées de plus d'un silo terminal ou de transbordement.

Non commercialement propre (NCC)

Les exportations qui ne satisfont pas aux normes de propreté commerciale sont considérées comme étant *non commercialement propres*. De telles exportations ne sont autorisées qu'avec la permission de la CCG.

Dans le cas d'échantillons représentant des exportations non commercialement propres dont l'expédition en partance d'un silo terminal ou de transbordement est approuvée par la Commission, le taux d'impuretés est déclaré au 0,1 % près, moins une déduction allant jusqu'à 0,2 %.

Classement

À l'exportation, la graine de carthame est classée en fonction des normes et caractéristiques des grades primaires.

16. Pois

| | |
|---|-----------------|
| Détermination du taux d'impuretés | 16-3 |
| Définitions | 16-3 |
| Impuretés non déclarées | 16-3 |
| Procédures normales de nettoyage | 16-3 |
| Composition des impuretés | 16-3 |
| Calibrage des pois jaunes | 16-4 |
| Classement | 16-5 |
| Définitions importantes | 16-5 |
| Poids net de l'échantillon | 16-5 |
| Substances dangereuses dans les échantillons | 16-5 |
| Tailles des portions représentatives aux fins de classement | 16-5 |
| Facteurs de classement | 16-7 |
| Autres dommages (ODMG) | 16-7 |
| Boulettes de terre (EP) | 16-7 |
| Boulettes de terre molles (SEP) | 16-7 |
| Classes | 16-7 |
| Couleur (CLR) | 16-7 |
| Dommages (DMG) | 16-8 |
| Ergot (ERG) | 16-8 |
| Excrétions (EXCR) | 16-8 |
| Granulés d'engrais (FERT PLTS) | 16-9 |
| Légumineuses autres que les pois verts ou jaunes | 16-9 |
| Matières étrangères (FM) | 16-9 |
| Nécrose interne | 16-9 |
| Odeur (ODOR) | 16-9 |
| Pierres (STNS) | 16-10 |
| Pois d'autres couleurs (POOCLR) | 16-10 |
| Pois brûlés (FBNT) | 16-10 |
| Pois chauffés (HTD) | 16-10 |
| Pois délavés (BLCH) | 16-11 |
| Pois fendus (SPLTS) | 16-11 |
| Pois insectisés (I DMG) | 16-11 |
| Pois ratatinés (SHV) | 16-11 |
| Sclérotiniose (SCLT SC) | 16-11 |
| Semence traitée | 16-11 |
| Téguments fendillés (CSDC) | 16-12 |
| Total, matières étrangères | 16-12 |
| Variété (VAR) | 16-12 |

| | |
|--|------------------|
| Facteurs déterminants des grades primaires et d'exportation | 16-13 |
| Pois verts, Canada | 16-13 |
| Pois, Canada, autre que pois verts et pois chiches | 16-14 |
| Pois fourragers, Canada | 16-15 |
| Exportations | 16-16 |
| Classement | 16-16 |

Détermination du taux d'impuretés

Définitions Le taux d'impuretés est déterminé et déclaré au 0,1 % près.

Les impuretés sont définies dans la *Loi sur les grains du Canada* comme « matières qui, dans un lot de grains, ne correspondent pas à une norme de qualité fixée sous le régime de la présente loi pour un grade donné de ces grains, qui peuvent être extraites du lot, et qui doivent l'être, pour que celui-ci soit placé dans le grade en question ». Les impuretés sont extraites en suivant les procédures de nettoyage décrites dans la présente section du guide.

À l'arrivée, l'échantillon est désigné comme un échantillon non nettoyé ou sale. Son poids est le **poids brut** de l'échantillon. Le taux d'impuretés est calculé sur le poids brut de l'échantillon.

Impuretés non déclarées

▲ **Important** : Les impuretés ne sont pas déclarées dans les cas suivants :

- *Pois, Échantillon Canada (couleur ou variété) - Grains brûlés,*
- *Pois, Échantillon - Grains récupérés,*
- *Pois, Échantillon - Canada (couleur ou variété) - Mélange, Semence traitée*
- *Pois, Échantillon - Grains condamnés,*
- *Pois fourragers, Canada.*

Procédures normales de nettoyage

▲ **Important** : Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de substances dangereuses.

1. À l'aide d'un diviseur de type Boerner, divisez l'échantillon non nettoyé pour obtenir deux portions représentatives d'environ 250 g. Nettoyez chaque portion séparément.
2. Passez la portion au tamis à fentes qui permettra d'extraire le maximum de pois fendus tout en assurant la perte minimum de pois entiers. Utilisez un des tamis suivants :

à fentes n° 8

à fentes n° 9

à fentes n° 11

3. Déterminez les impuretés en consultant la liste des matières décrites dans la *Composition des impuretés*.

Composition des impuretés

- toutes les matières étrangères végétales grossières telles que les gousses, les tiges, la paille et les têtes de chardon triées à la main de l'échantillon tamisé;
- les pois fendus extraits par tamisage – inscrivez le pourcentage des pois fendus dans les impuretés;
- les autres matières extraites par tamisage.

Calibrage des pois jaunes

Dans le cas des pois jaunes seulement, le calibre fait partie du nom de grade.

1. À l'aide d'un diviseur de type Boerner, séparez une portion représentative de 250 g.
2. Passez la portion représentative au tamis à trous ronds n° 14.
3. Déterminez les matières retenues par le tamis à trous ronds n° 14.

| | | |
|---|---|--|
| 95 % ou plus des matières retenues par le tamis à trous ronds n° 14 | Moins de 95 % des matières sont retenues par le tamis à trous ronds n° 14 | |
| | 1. Combinez à nouveau l'échantillon. | |
| | 2. Passez l'échantillon au tamis à trous ronds n° 15 et au tamis à trous ronds n° 11. | |
| | 3. Déterminez la portion passant au tamis à trous ronds n° 15. | |
| L'échantillon est désigné comme étant <i>Gros</i> . | 90 % ou plus de matières passent au tamis à trous ronds n° 16 | Moins de 90 % de matières passent au tamis |
| | Déterminez la quantité retenue par le tamis à trous ronds n° 11. | |
| | Classé sans référence au calibre | |
| | 95 % ou plus | Moins de 95 % |
| | L'échantillon est désigné comme étant <i>Petit</i> . | Classé sans référence au calibre. |

Classement

Définitions importantes

Poids net de l'échantillon Après le nettoyage et l'extraction des impuretés, l'échantillon est considéré comme l'échantillon nettoyé. Son poids est le poids net de l'échantillon. Les pourcentages en poids aux fins de classement se rapportent aux pourcentages du poids net.

Substances dangereuses dans les échantillons Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de substances dangereuses. Aux termes du Règlement, les substances dangereuses constituent tout pesticide, herbicide ou produit déshydratant.

Tailles des portions représentatives aux fins de classement

Tout le classement est fait sur des portions représentatives obtenues de l'échantillon nettoyé à l'aide d'un diviseur de type Boerner.

| Lorsque le facteur de classement est . . . | Utilisez alors une . . . |
|--|--|
| normal | portion de taille optimum |
| grave | portion de taille minimum ou plus (ne vous servez pas d'une taille inférieure). |

Les valeurs que renferme ce tableau représentent la gamme des portions recommandées des échantillons aux fins de classement.

Portions représentatives des pois aux fins de classement, en grammes

| Facteur de classement | Minimum | Optimum | Exportation |
|---|-----------------------|-----------------------|-----------------------|
| Autres dommages, nécrose interne | 50 | 100 | 100 |
| Couleur | échantillon d'analyse | échantillon d'analyse | échantillon d'analyse |
| Dommages | 50 | 100 | 100 |
| Ergot | 250 | 500 | 1000 |
| Excréments | échantillon d'analyse | échantillon d'analyse | échantillon d'analyse |
| Matières étrangères | 100 | 250 | 500 |
| Nécrose interne | 50 | 100 | 100 |
| Odeur | échantillon d'analyse | échantillon d'analyse | échantillon d'analyse |
| Pois d'autres couleurs, classes | 50 | 100 | 100 |
| Pois brûlés | échantillon d'analyse | échantillon d'analyse | échantillon d'analyse |
| Pois chauffés | 100 | 250 | 500 |
| Pois délavés | 50 | 100 | 100 |
| Pois fendus | 50 | 100 | 100 |
| Pois insectisés | 50 | 100 | 100 |
| Pois ratatinés | 50 | 100 | 100 |
| Pois verts délavés | 50 | 100 | 100 |
| Semence traitée | échantillon d'analyse | échantillon d'analyse | échantillon d'analyse |
| Téguments fendillés | 50 | 100 | 100 |

Facteurs de classement

Autres dommages (ODMG)

Les autres dommages se rapportent à :

- tous les dommages autres que les pois fendus, insectisés, chauffés ou ratatinés;
- toute décoloration ou dommage physique causée à la face supérieure du cotylédon.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—50 g

Optimum—100 g

Exportation—100 g

Boulettes de terre (EP)

Voir *Matières étrangères*.

Boulettes de terre molles (SEP)

Voir *Matières étrangères*.

Classes

Il y a deux classes de pois – les pois verts et jaunes. La classe fait partie du nom du grade. La couleur est fonction de la couleur du cotylédon. Voir *Pois d'autres couleurs*.

Couleur (CLR)

La couleur en tant que facteur de classement est évaluée après l'extraction des pois endommagés ou des pois d'autres couleurs. Consultez les tableaux ou guides des couleurs pour détecter les pois d'autres couleurs.

| Si les pois sont . . . | La couleur est . . . |
|---|----------------------|
| d'une couleur vive normale | bonne |
| modérément immatures, légèrement altérés par suite d'un contact avec le sol ou tachés | passable |

| Si un échantillon de pois jaunes contient ... | L'échantillon est alors ... |
|---|---|
| des pois verts | considéré comme étant endommagé seulement si les pois sont endommagés à cause d'un autre facteur |
| des pois entiers ou fendus qui sont nettement verts d'un bout à l'autre à cause d'immaturité ou de la variété | <i>Pois d'autres couleurs</i> |
| des pois jaunes immatures | considéré comme étant endommagé seulement si les pois sont endommagés à cause d'un autre facteur |
| des pois immatures qui ne sont pas nettement verts | considéré comme n'étant pas endommagé, mais on en tient compte en évaluant l'aspect général de l'échantillon. |

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum— échantillon d'analyse

Optimum—échantillon d'analyse

Exportation— échantillon d'analyse

Dommages (DMG)

Les pois endommagés se rapportent aux :

- pois fendus ou cassés dont plus d'un quart du pois est arraché;
- pois entiers qui sont germés, chauffés, ratatinés, insectisés, fortement détériorés ou autrement endommagés de façon à nuire fortement à l'aspect ou à la qualité du pois.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—50 g

Optimum—100 g

Exportation—100 g

Ergot (ERG)

L'ergot est la maladie des plantes qui produit des champignons allongés dont l'extérieur est de coloration noir violacé, l'intérieur, d'un blanc violacé à blanc nuancé, et la texture de la surface, relativement lisse.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—250 g

Optimum—500 g

Exportation—1000 g

Excréments (EXCR)

▲ **Important** : Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence d'excréments.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum— échantillon d'analyse

Optimum—échantillon d'analyse

Exportation— échantillon d'analyse

**Granulés
d'engrais
(FERT PLTS)**

Voir *Matières étrangères*.

**Légumineuses
autres que les
pois verts ou
jaunes**

Dans les pois fourragers, les légumineuses autres que les pois verts ou jaunes se rapportent spécifiquement aux pois perdrix ou pois ridés. Ces derniers ne sont pas considérés comme faisant partie des matières étrangères. Les autres légumineuses comme les haricots, les pois chiches et les lentilles sont comprises dans les matières étrangères.

**Matières
étrangères
(FM)**

Les matières étrangères se rapportent à toutes les matières autres que les pois ou les pois fendus, telles que les grains ergotés ou sclerotés, les matières minérales, les pierres, les autres grains et les boulettes de terre.

- Dans les pois fourragers, les téguments ne sont pas considérés comme des matières étrangères.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g

Optimum—250 g

Exportation—500 g

**Nécrose
interne**

Ce trouble nutritionnel, dû à une carence de manganèse dans le sol, cause des taches ou cavités d'un brun rougeâtre foncé sur la surface intérieure des cotylédons. La nécrose interne est considérée comme *Autres dommages* dans les pois.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—50 g

Optimum—100 g

Exportation—100 g

Procédure

Passez la portion représentative à la machine à perler pour fendre et exposer la surface intérieure du cotylédon.

**Odeur
(ODOR)**

Aucune tolérance numérique ne s'applique à l'odeur. Tenez compte

- de la qualité fondamentale de l'échantillon,
- du type et de l'intensité de l'odeur,
- de la présence de résidus visibles provoquant l'odeur.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum— échantillon
d'analyse

Optimum—échantillon
d'analyse

Exportation— échantillon
d'analyse

| Si l'odeur est le facteur déterminant du grade et qu'il y a ... | Le grade est alors ... |
|---|---|
| une odeur excessivement désagréable, autre que celle d'échauffement ou de brûlé, qui n'est pas associée à la qualité du grain | Pois, Échantillon Canada (couleur et calibre) - Odeur |
| une odeur excessive d'échauffement | Pois, Échantillon Canada (couleur et calibre) - Pois chauffés |
| une odeur excessive de brûlé | Pois, Échantillon Canada (couleur et calibre) - Pois brûlés |

Pierres Voir *Matières étrangères*.

Pois d'autres couleurs (POOCLR) Ce facteur se rapporte à tous les pois entiers ou fendus qui sont évidemment d'une autre couleur ou classe.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—50 g

Optimum—100 g

Exportation—100 g

Pois brûlés (FBNT) Les pois carbonisés ou roussis par le feu sont considérés comme étant brûlés. Aucun grain brûlé n'est toléré dans les pois ou les pois fendus.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—échantillon
d'analyse

Optimum—échantillon
d'analyse

Exportation—échantillon
d'analyse

Pois chauffés Les pois ou les pois fendus dont les téguments sont ternes ou dont les cotylédons sont décolorés, allant d'un brun roux pâle à un brun foncé, sont considérés comme étant chauffés.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g

Optimum—250 g

Exportation—500 g

Procédures

1. Triez à la main les pois chauffés.
2. Coupez les pois pour exposer le cotylédon.

| Si les pois ... | Les pois sont classés comme ... |
|---|---------------------------------|
| sont légèrement endommagés, ont la chair d'un brun roux pâle et dégagent l'odeur d'échauffement | pois chauffés |
| sont autrement atteints d'un facteur | pois endommagés |

| | |
|--------------------------------|--|
| Pois délavés (BLCH) | <p>Ce facteur ne s'applique qu'aux pois verts.</p> <p>Les pois verts sont considérés comme étant délavés si un huitième ou plus de la surface du cotylédon est décoloré à une couleur jaunâtre distincte qui les distingue nettement de leur couleur naturelle.</p> <p>Portion représentative aux fins d'analyse</p> <p>Minimum—50 g Optimum—100 g Exportation—100 g</p> <p>Procédures</p> <p>Les pois délavés sont extraits à la main.</p> |
| Pois fendus (SPLTS) | <p>Les pois fendus se rapportent aux pois fendus, aux pois fendus d'autres couleurs, aux morceaux cassés qui comptent moins des trois quarts de la graine entière, et aux moitiés qui sont légèrement fixées aux téguments.</p> <p>Portion représentative aux fins d'analyse</p> <p>Minimum—50 g Optimum—100 g Exportation—100 g</p> |
| Pois insectisés (I DMG) | <p>Les pois ou pois fendus sont endommagés par les insectes tels que le charançon.</p> <p>Portion représentative aux fins d'analyse</p> <p>Minimum—50 g Optimum—100 g Exportation—100 g</p> |
| Pois ratatinés (SHV) | <p>La forme des pois ratatinés est nettement altérée et échaudée, ou la surface est fortement potelée.</p> <p>Portion représentative aux fins d'analyse</p> <p>Minimum—50 g Optimum—100 g Exportation—100 g</p> |
| Sclérotiniose (SCLT SC) | <p>Voir <i>Matières étrangères</i>.</p> |
| Semence traitée | <p>▲ Important : Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de semences traitées.</p> <p>La semence traitée est du grain qui a été dénaturé délibérément avec un produit chimique agricole à des fins agronomiques. Ces enrobages de la graine contiennent aussi un colorant pour rendre le grain traité visuellement apparent à un inspecteur de grains. La couleur varie en fonction du type de traitement et du type de grain. Les normes canadiennes actuelles des couleurs servant au traitement des semences des céréales et du canola contre les pesticides sont d'un rose/rouge et d'un bleu layette respectivement. Les enrobages ou les taches peuvent avoir un aspect gras ou poudreux, et il peut y avoir des petites taches sur la surface ou encore, elle pourrait être entièrement recouverte.</p> |

Portion représentative aux fins d'analyse

| | | |
|----------------------------------|----------------------------------|--------------------------------------|
| Minimum—échantillon d'analyse | Optimum—échantillon d'analyse | Exportation—échantillon d'analyse |
|----------------------------------|----------------------------------|--------------------------------------|

Procédures

1. Si l'échantillon révèle la présence de semences traitées, identifiez-le comme *Pois retenus, soupçonne semence traitée*.
2. Envoyez l'échantillon à l'inspecteur en chef des grains.
3. Dès que le Laboratoire de recherches sur les grains de la Commission canadienne des grains vous transmet les résultats confirmant les semences traitées, attribuez le grade pertinent *Pois, Échantillon condamné* ou *Pois, Échantillon Canada - Mélange, semence traitée*.

Téguments fendillés (CSDC)

Ce facteur se rapporte aux :

- pois dont les téguments sont visiblement fendillés – si les pois sont autrement endommagés, c'est la tolérance des pois endommagés qui s'applique et non pas celle des téguments fendillés;
- pois dont une partie du tégument ou le tégument entier est enlevé;
- pois cassés dont moins d'un quart du pois est arraché – les pois cassés dont plus d'un quart du pois est arraché sont considérés comme étant endommagés.

Portion représentative aux fins d'analyse

| | | |
|--------------|---------------|-------------------|
| Minimum—50 g | Optimum—100 g | Exportation—100 g |
|--------------|---------------|-------------------|

Total, matières étrangères

Dans les pois fourragers, le total des matières étrangères se rapportent à toutes les matières qui passent au tamis à trous ronds no 4,5 6/4 et toutes les matières étrangères triées à la main de l'échantillon.

Variété (VAR)

Sur demande faite par écrit, la variété fait partie du nom de grade, par exemple, *Pois, Canada n° 2, Maple*. L'inscription « pureté variétale non garantie » figure dans la section réservée aux remarques sur les certificats délivrés portant le nom de la variété.

Facteurs déterminants des grades primaires et d'exportation

Pois verts, Canada (CAN)

| Nom de grade | *Couleur | *Autres classes et délavés (%) | | | Matières étrangères (%) | | |
|---|-------------------------|---|---|---|--|---|--|
| | | *Autres classes | *Délavés | *Total, autres classes et délavés | Ergot | Excréments | *Total* matières étrangères |
| Canada n° 1 | Bonne couleur naturelle | Environ 0,5 | 2,0 | 2,0 | 0,05 | 0,01 | Environ 0,1 |
| Canada n° 2 | Couleur passable | 1,0 | 3,0 | 3,8 | 0,05 | 0,01 | Environ 0,2 |
| Canada n° 3 | Couleur atypique | 2,0 | 5,0 | 6,5 | 0,05 | 0,01 | Environ 0,5 |
| Si les caract. du pois n° 3 ne sont pas satisfaisantes, classez | | 10,0 % ou moins : Pois, Échantillon (Verts ou variété) - Couleurs mélangées. Plus de 10,0 % : Pois, Échantillon Canada - Couleurs mélangées | Pois, Échantillon Canada (Verts ou variété) - Délavés | Pois, Échantillon Canada (Verts ou variété) - Couleurs mélangés et pois délavés | Pois, Échantillon Canada (Vert ou variété) - Ergot | Pois, Échantillon Canada (Vert ou variété) - Excréments | Pois, Échantillon Canada (Vert ou variété) - Mélange |

| Nom de grade | *Téguments fendillés, y compris pois fendus (%) | *Dommmages (%) | | | | | *Total, dommages |
|---|---|--|--|--|--|--|--|
| | | *Chauffés | *Pois insectisés | *Autres dommages | *Ratainés | *Fendus | |
| Canada n° 1 | 5,0 | Aucun | 0,3 | 2,0 | 2,0 | Environ 0,5 | 3,0 |
| Canada n° 2 | 8,0 | Environ 0,1 | 0,8 | 4,0 | 4,0 | 1,0 | 5,0 |
| Canada n° 3 | 13,0 | Environ 0,5 | 2,5 | 10,0 | 8,0 | 5,0 | 12,0 |
| Si les caract. du pois n° 3 ne sont pas satisfaisantes, classez | | Pois, Échantillon Canada (Verts ou variété) - Chauffés | Pois, Échantillon Canada (Verts ou variété) - Insectisés | Pois, Échantillon Canada (Verts ou variété) - Endommagés | Pois, Échantillon Canada (Verts ou variété) - Ratainés | Pois, Échantillon Canada (Verts ou variété) - Fendus | Pois, Échantillon Canada (Verts ou variété) - Endommagés |

* Défini dans le Règlement sur les grains du Canada

Pois autres que pois verts et pois chiches, Canada (CAN)

| Nom de grade | *Couleur | *Pois d'autres couleurs(%) | Matières étrangères (%) | | | *Téguments fendillés, y compris pois fendus (%) | |
|--|-------------------------|---|--|---|--|--|--|
| | | | Ergot | Excréments | *Total, matières étrangères | *Fendus | *Total |
| Canada n° 1 | Bonne couleur naturelle | 1,0 | 0,05 | 0,01 | Trace | 1,0 | 5,0 |
| Canada n° 2 | Couleur passable | 2,0 | 0,05 | 0,01 | Environ 0,5 | 2,5 | 9,5 |
| Extra Canada n° 3 | Couleur passable | 2,0 | 0,05 | 0,01 | Environ 0,5 | 5,0 | 13,0 |
| Canada n° 3 | Couleur atypique | 3,0 | 0,05 | 0,01 | 1,0 | 5,0 | 15,0 |
| Si les caract. du pois n° 3 ne sont pas satisfaites, classez | | Pois, Échantillon Canada (Jaunes ou variété) - Couleurs mélangées | Pois, Échantillon Canada (Jaunes ou variété) - Ergot ou variété) - Ergot | Pois, Échantillon Canada (Jaunes ou variété) - Excréments | Pois, Échantillon Canada (Jaunes ou variété) - Mélange | Pois, Échantillon Canada (Jaunes ou variété) : Fendus, Plus de 5,0 % et 3,0 % d'autres couleurs : Pois, Échantillon Canada - Couleurs mélangées et pois fendus | Pois, Échantillon Canada (Jaunes ou variété) - Téguments fendillés |

| Nom de grade | Chauffés | Pois insectisés | *Domages (%) | | | | Total, dommages |
|--|---|---|---|--|--|--|---|
| | | | Autres dommages | Ratatinés | Fendus | | |
| Canada n° 1 | Aucun | 1,0 | 3,0 | 3,0 | 1,0 | | 3,0 |
| Canada n° 2 | Environ 0,05 | 1,5 | 5,0 | 5,0 | 2,5 | | 5,0 |
| Extra Canada n° 3 | Environ 0,05 | 1,5 | 5,0 | 5,0 | 5,0 | | 8,5 |
| Canada n° 3 | Environ 0,2 | 4,0 | 10,0 | 7,0 | 5,0 | | 10,0 |
| Si les caract. du pois n° 3 ne sont pas satisfaites, classez | Pois, Échantillon Canada (Jaunes ou variété) - Chauffés | Pois, Échantillon Canada (Jaunes ou variété) - Insectisés | Pois, Échantillon Canada (Jaunes ou variété) - Endommagés | Pois, Échantillon Canada (Jaunes ou variété) - Ratatinés | Pois, Échantillon Canada (Jaunes ou variété) : Fendus, Plus de 5,0 % et 3,0 % d'autres couleurs : Pois, Échantillon Canada - Couleurs mélangées et pois fendus | | Pois, Échantillon Canada (Jaunes ou variété) - Endommagés |

* Défini dans le Règlement sur les grains du Canada

Pois fourragers, Canada

| Nom de grade | Matières inertes (%) | Ergot (%) | Excréments (%) | Petites graines et impuretés légères (matières qui passent au tamis à trous ronds n° 4,5/64 (%)) | Total, matières étrangères (%) | Légumineuses autres que pois verts ou jaunes (%) | Chauffés (%) |
|--|---|---|--|--|--|--|--|
| Pois fourragers | 1,0 | 0,05 | 0,02 | 0,5 | 6,0 | 5,0 | 1,0 |
| Si les caract. des pois fourragers ne sont pas satisfaisantes, classez | Pois fourragers, Echantillon Canada - Matière Inertes | Pois fourragers, Echantillon Canada - Ergot | Pois fourragers, Echantillon Canada - Excréments | Pois fourragers, Echantillon Canada - Petites graines et impuretés légères | Pois fourragers, Echantillon Canada - Matière étrangères totales | Pois fourragers, Echantillon Canada - Légumineuses autres que pois verts ou jaunes | Pois fourragers, Echantillon Canada - Pois fourragers chauffés |

Exportations

Classement

À l'exportation, les pois sont classés en fonction des normes et caractéristiques des grades primaires. Les matières étrangères dans les pois nettoyés ou traités sont considérées comme facteur de classement et ne sont pas déterminées comme impuretés. Les cargaisons contenant des impuretés ne peuvent pas être expédiées sans l'autorisation de la CCG.

17. Maïs

| | |
|---|--------------|
| Détermination du taux d'impuretés | 17-2 |
| Définitions | 17-2 |
| Impuretés non déclarées | 17-2 |
| Procédures normales de nettoyage : tarare Carter | 17-2 |
| Procédures normales de nettoyage : procédures manuelles | 17-3 |
| Composition des impuretés | 17-3 |
| Estimer le poids spécifique du maïs bien mûri après le séchage | 17-4 |
| Classement | 17-5 |
| Définitions importantes | 17-5 |
| Poids net de l'échantillon | 17-5 |
| Compte des grains (G) | 17-5 |
| Substances dangereuses dans les échantillons | 17-5 |
| Tailles des portions représentatives aux fins de classement | 17-5 |
| Facteurs de classement | 17-7 |
| Boulettes de terre (EP) | 17-7 |
| Boulettes de terre molles (SEP) | 17-7 |
| Classes | 17-7 |
| Dommages (DMG) | 17-7 |
| Excréments (EXCR) | 17-7 |
| Grains brûlés (FBNT) | 17-8 |
| Grains caramélisés | 17-8 |
| Grains chauffés (HTD) | 17-8 |
| Grains pourris (ROT) | 17-8 |
| Granulés d'engrais (FERT PLTS) | 17-8 |
| Maïs fendillé et matières étrangères (CCFM) | 17-9 |
| Matières étrangères (FM) | 17-9 |
| Moisissure pénicillium | 17-9 |
| Odeur (ODOR) | 17-9 |
| Pierres (STNS) | 17-10 |
| Semence traitée | 17-10 |
| Variétés (VAR) | 17-11 |
| Facteurs déterminants de grades primaires et d'exportation | |
| —Maïs, Ouest/Est canadien | 17-12 |
| Exportations | 17-13 |
| Classement | 17-13 |
| Maïs fendillé et matières étrangères (CCFM) | 17-13 |

Détermination du taux d'impuretés

Définitions

Le taux d'impuretés est déterminé au 0,1 % près seulement sur tous les échantillons aux silos de collecte dans l'est du Canada. Dans toutes les autres régions, ces matières sont reconnues comme Maïs fendillé et matières étrangères (CCFM) et constituent un facteur de classement.

Les impuretés sont définies dans la *Loi sur les grains du Canada* comme « matières qui, dans un lot de grains, ne correspondent pas à une norme de qualité fixée sous le régime de la présente loi pour un grade donné de ces grains, qui peuvent être extraites du lot, et qui doivent l'être, pour que celui-ci soit placé dans le grade en question ». Les impuretés sont extraites en suivant les procédures de nettoyage décrites dans la présente section du guide.

À l'arrivage, l'échantillon est désigné comme un échantillon non nettoyé ou sale. Son poids est le **poids brut** de l'échantillon. Le taux d'impuretés est calculé sur le poids brut de l'échantillon.

Impuretés non déclarées

▲ **Important** : Les impuretés ne sont pas déclarées dans les cas où le maïs est classé dans les grades suivants :

- *Maïs, Échantillon Canada - Grains brûlés,*
- *Maïs, Échantillon - Grains récupérés,*
- *Maïs, Échantillon - Mélange, Semence traitée,*
- *Maïs, Échantillon - Grains condamnés.*

Procédures normales de nettoyage : tarare Carter

▲ **Important** : Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de substances dangereuses.

Déterminez le taux d'impuretés avant de déterminer le poids spécifique.

1. Réglez le tarare Carter selon ce qui suit :

| | |
|--------------------------------|--|
| Commande d'alimentation | n° 10 |
| Commande pneumatique | arrêt |
| Crible | aucun |
| Tamis supérieur | à trous ronds n° 12 (humidité de 25,0 % ou moins) à trous ronds n° 14 (humidité en sus de 25,0 %) |
| Tamis du centre | plateau vide |
| Tamis inférieur | aucun |
| Nettoyeur du tamis | arrêt |

2. À l'aide d'un diviseur de type Boerner, séparez une portion représentative de 500 g de l'échantillon non nettoyé.
3. Mettez le tarare Carter en marche.
4. Versez l'échantillon dans la trémie.
5. Arrêtez le tarare Carter.
6. Enlevez le bac qui contient l'échantillon de maïs.
7. Déterminez les impuretés en consultant la *Composition des impuretés*.

**Procédures
normales de
nettoyage :
procédures
manuelles**

Pour suivre les procédures manuelles normales de nettoyage du maïs, vous avez besoin du :

- tamis à trous ronds n° 12 pour le maïs dont le taux d'humidité est de 25 % ou moins;
 - tamis à trous ronds n° 14 pour le maïs dont le taux d'humidité est supérieur à 25 %.
1. À l'aide d'un diviseur de type Boerner, séparez une portion représentative de 500 g de l'échantillon non nettoyé.
 2. Passez environ 250 g à la fois au tamis manuel approprié jusqu'à ce que vous croyez que toutes les matières possibles ont passé au tamis.
 3. Triez à la main les matières retenues par le tamis selon les matières décrites dans la *Composition des impuretés*.

**Composition
des impuretés**

- toutes les matières qui passent au tamis à trous ronds n° 12 ou n° 14;
- toutes les matières étrangères et tous les morceaux d'épis triés à la main de l'échantillon, à l'exception des pierres.

Estimer le poids spécifique du maïs bien mûri après le séchage

Les échantillons de maïs ayant un taux d'humidité élevé révèlent une hausse du poids spécifique après le séchage. Consultez le tableau ci-dessous pour prévoir le poids spécifique du maïs bien mûri avant le séchage.

▲ **Important** : Ce tableau n'est fourni qu'à titre de guide et ne s'applique qu'au maïs bien mûri. Les échantillons devraient être vérifiés à tous les ans pour assurer que la formule s'applique à l'état de la récolte courante.

| Plage d'humidité | Quantité à ajouter | |
|------------------|--------------------|---------|
| | kg/hl | g/0,5 l |
| 15,8 à 16,4 | 0,5 | 2,6 |
| 16,5 à 16,9 | 1,0 | 5,2 |
| 17,0 à 17,3 | 2,0 | 10,5 |
| 17,4 à 17,6 | 2,1 | 11,0 |
| 17,7 à 17,9 | 2,2 | 11,5 |
| 18,0 à 18,3 | 2,3 | 12,0 |
| 18,4 à 18,6 | 2,4 | 12,5 |
| 18,7 à 18,9 | 2,5 | 13,0 |

1. Trouvez la plage d'humidité se rapportant au poids spécifique de l'échantillon.
2. Ajoutez la quantité s'appliquant à cette plage d'humidité dans les unités appropriées, soit kg/hl ou g/l.

▲ **Important** : Si le poids spécifique est toujours un facteur de classement, l'échantillon doit être séché en l'exposant et le poids spécifique doit être déterminé avec exactitude.

Par exemple,

La teneur en eau de l'échantillon analysé est de 17,5 %, et le poids spécifique est en unités kg/hl.

| Plage d'humidité | Quantité à ajouter | |
|------------------|--------------------|---------|
| | kg/hl | g/0,5 l |
| 17,4 à 17,6 | 2,1 | 11,0 |

Ajoutez 2,1 au poids spécifique en kg/hl.

Classement

Définitions importantes

Poids net de l'échantillon Après le nettoyage et l'extraction des impuretés, l'échantillon est considéré comme l'échantillon nettoyé. Son poids est le poids net de l'échantillon. Les pourcentages en poids aux fins de classement se rapportent aux pourcentages du poids net.

Compte des grains (G) Le compte des grains est le nombre de morceaux de la grosseur d'un grain dans un échantillon de maïs.

- Pour effectuer le compte des grains, vous devez séparer 500 g de l'échantillon nettoyé.
- Tout le classement est fait sur des portions représentatives obtenues de l'échantillon nettoyé à l'aide d'un diviseur de type Boerner.

Substances dangereuses dans les échantillons Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de substances dangereuses. Aux termes du Règlement, les substances dangereuses constituent tout pesticide, herbicide ou produit déshydratant.

Tailles des portions représentatives aux fins de classement

Tout le classement est fait sur des portions représentatives obtenues de l'échantillon nettoyé à l'aide d'un diviseur de type Boerner.

| Lorsque le facteur de classement est ... | Utilisez alors une ... |
|--|--|
| normal | portion de taille optimum |
| grave | portion de taille minimum ou plus (n'utilisez pas une portion inférieure). |

Les valeurs que renferme le tableau suivant représentent la gamme des portions d'échantillons recommandées aux fins de classement.

Portions représentatives du maïs aux fins de classement, en grammes

| Facteur de classement | Minimum | Optimum | Exportation |
|---|-----------------------|-----------------------|-----------------------|
| Classes | 100 | échantillon d'analyse | échantillon d'analyse |
| Dommages | 100 | 500 | 500 |
| Excrétions | échantillon d'analyse | échantillon d'analyse | échantillon d'analyse |
| Grains brûlés | échantillon d'analyse | échantillon d'analyse | échantillon d'analyse |
| Grains chauffés et pourris | 100 | 500 | 500 |
| Maïs fendillé et matières étrangères | échantillon d'analyse | échantillon d'analyse | échantillon d'analyse |
| Odeur | échantillon d'analyse | échantillon d'analyse | échantillon d'analyse |
| Pierres | 500 | échantillon d'analyse | échantillon d'analyse |
| Semence traitée | échantillon d'analyse | échantillon d'analyse | échantillon d'analyse |

Facteurs de classement

Boulettes de terre (EP)

- Les boulettes de terre dures sont les boulettes qui ne s'effritent pas sous pression. Voir *Pierres*.
- Les boulettes de terre molles sont les boulettes qui s'effritent sous pression. Voir *Maïs fendillé et matières étrangères*.

Boulettes de terre molles (SEP)

Les boulettes de terre molles sont les boulettes qui s'effritent sous pression. Voir *Maïs fendillé et matières étrangères*.

Classes

Le maïs est défini comme étant du maïs jaune, blanc ou mélangé. La classe fait partie du nom de grade; par exemple, *Maïs, Échantillon OC jaune - Grains chauffés*.

Les échantillons de maïs jaune et blanc qui contiennent moins de 95,0 % d'une classe particulière sont désignés comme étant *Mélangé*; par exemple, *Maïs OC n° 1 - Mélangé*.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g

Optimum—échantillon d'analyse

Exportation—échantillon d'analyse

Dommages (DMG)

Les grains endommagés se rapportent aux grains entiers ou aux morceaux de grains qui sont :

- atteints de la moisissure pénicillium ou de tout autre type de moisissure;
- germés;
- altérés par le sol;
- abîmés par les intempéries;
- atteints d'une maladie;
- atteints de la gelée;
- roussis par un séchoir;
- chauffés naturellement ou par un séchoir, ou caramélisés.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g

Optimum—500 g

Exportation—500 g

Excréments

- ▲ **Important :** Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence d'excréments.

Aucune tolérance ne s'applique aux excréments dans le maïs.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—échantillon d'analyse

Optimum—échantillon d'analyse

Exportation—échantillon d'analyse

**Grains brûlés
(FBNT)**

Les grains carbonisés ou roussis par le feu sont considérés comme étant brûlés. Une coupe transversale d'un grain brûlé ressemble au charbon et comporte plusieurs alvéoles. Ces alvéoles font que le grain a un poids réduit et s'effrite facilement sous pression.

Aucune tolérance ne s'applique aux grains brûlés dans le maïs.

Portion représentative aux fins d'analyse

| | | |
|----------------------------------|----------------------------------|--------------------------------------|
| Minimum—échantillon d'analyse | Optimum—échantillon d'analyse | Exportation—échantillon d'analyse |
|----------------------------------|----------------------------------|--------------------------------------|

**Grains
caramélisés**

Les grains caramélisés sont les grains qui étaient très immatures au moment du séchage à température élevée dans un séchoir, et la chaleur a altéré l'apparence des grains pour leur donner la coloration roussie semblable aux grains chauffés. La glume extérieure du grain peut être enlevée pour révéler un grain légèrement endommagé à l'intérieur. Ces grains sont considérés comme étant endommagés.

**Grains
chauffés
(HTD)**

Les grains chauffés révèlent au moins une des caractéristiques suivantes :

- des grains entiers ou des morceaux de grains dont la coloration du grain entier passe d'un jaune ambré à un brun foncé;
- des grains qui sont entièrement décolorés par la fermentation et ne révèlent aucune couleur naturelle sur les sommets ou sur les dorsals, ou sur les deux;
- le germe du grain passe d'un jaune ambré à brun foncé et est fortement gonflé dans la région du germe lorsque chauffé dans un séchoir;
- le grain de tout autre grain qui est chauffé.

Si les grains ne révèlent aucune de ces caractéristiques, mais sont entiers ou sains, ils sont considérés comme étant endommagés.

Portion représentative aux fins d'analyse

| | | |
|---------------|---------------|-------------------|
| Minimum—100 g | Optimum—500 g | Exportation—500 g |
|---------------|---------------|-------------------|

**Grains
pourris
(ROT)**

Les grains pourris sont les grains entiers ou les morceaux de grains qui révèlent une décomposition nettement avancée et qui semblent spongieux sous pression.

Portion représentative aux fins d'analyse

| | | |
|---------------|---------------|-------------------|
| Minimum—100 g | Optimum—500 g | Exportation—500 g |
|---------------|---------------|-------------------|

**Granulés
d'engrais
(FERT PLTS)**

- Les granulés d'engrais durs sont les granulés qui ne s'effritent pas sous pression. Voir *Pierres*. Un granulé est une pierre.
- Les granulés d'engrais mous sont les granulés qui s'effritent sous pression. Voir *Maïs fendillé et matières étrangères*.

Maïs fendillé et matières étrangères (CCFM)

Le maïs et les matières étrangères comprennent n'importe quelle des matières suivantes :

- toutes les matières, y compris les grains et les morceaux de grains de maïs ou de tout autre grain qui passent au tamis à trous ronds n° 12 ou, dans le cas d'échantillons ayant un taux d'humidité au-dessus de 25,0 %, au tamis à trous ronds n° 14;
- toutes les matières étrangères triées à la main de l'échantillon, y compris les morceaux d'épis qui n'ont pas été extraits par tamisage.

Portion représentative aux fins d'analyse

| | | |
|-----------------------------------|-----------------------------------|---------------------------------------|
| Minimum— échantillon d'analyse | Optimum— échantillon d'analyse | Exportation— échantillon d'analyse |
|-----------------------------------|-----------------------------------|---------------------------------------|

Procédures

- ▲ **Important** : Suivez les procédures pour déterminer le taux d'impuretés, à l'exception de ce qui suit. Si les matières étrangères sont chauffées, ajoutez-les à la tolérance s'appliquant aux grains chauffés. Ces matières ne sont pas considérées comme maïs fendillé et matières étrangères.

Matières étrangères (FM)

Voir *Maïs fendillé et matières étrangères (CCFM)*.

Moississure pénicillium

Les germes de grains atteints de la moississure pénicillium sont soit d'un bleu foncé ou encore, une rayure bleue moisie est visible sous la glume du germe. Dans ce dernier cas, pelez la glume du germe pour examiner le germe.

Les grains atteints d'une moississure pénicillium font partie de la tolérance des grains endommagés.

Portion représentative aux fins d'analyse

| | | |
|---------------|---------------|-------------------|
| Minimum—100 g | Optimum—500 g | Exportation—500 g |
|---------------|---------------|-------------------|

Odeur (ODOR)

Aucune tolérance numérique ne s'applique à l'odeur. Tenez compte

- de la qualité fondamentale de l'échantillon,
- du type et de l'intensité de l'odeur dégagée,
- de la présence de résidus visibles provoquant l'odeur.

Portion représentative aux fins d'analyse

| | | |
|-----------------------------------|-----------------------------------|---------------------------------------|
| Minimum— échantillon d'analyse | Optimum— échantillon d'analyse | Exportation— échantillon d'analyse |
|-----------------------------------|-----------------------------------|---------------------------------------|

| Si l'odeur est le facteur déterminant du grade et qu'il y a ... | Le grade est alors ... |
|---|--|
| une odeur excessivement désagréable, autre que celle d'échauffement ou de brûlé, qui n'est pas associée à la qualité du grain | <i>Maïs, Échantillon OC/EC - Odeur</i> |
| une odeur excessive d'échauffement | <i>Maïs, Échantillon OC/EC - Grains chauffés</i> |
| une odeur excessive de brûlé | <i>Maïs, Échantillon OC/EC - Grains brûlés</i> |

Pierres (STNS)

Les pierres se rapportent au schiste dur, au charbon, aux boulettes de terre dures, aux granulés d'engrais durs et à toutes les autres matières non toxiques de consistance semblable.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum— 500 g

Optimum— échantillon
d'analyse

Exportation— échantillon
d'analyse

Procédures

- Si le nombre de pierres n'est pas excessif, déterminez le compte de grains.
- Si le compte de grains est excessif, déterminez le poids des pierres comme pourcentage du poids net de l'échantillon.

Semence traitée

▲ **Important** : Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de semences traitées.

La semence traitée est du grain qui a été dénaturé délibérément avec un produit chimique agricole à des fins agronomiques. Ces enrobages de la graine contiennent aussi un colorant pour rendre le grain traité visuellement apparent à un inspecteur de grains. La couleur varie en fonction du type de traitement et du type de grain. Les normes canadiennes actuelles des couleurs servant au traitement des semences des céréales et du canola contre les pesticides sont d'un rose/rouge et d'un bleu layette respectivement. Les enrobages ou les taches peuvent avoir un aspect gras ou poudreux, et il peut y avoir des petites taches sur la surface ou encore, elle pourrait être entièrement recouverte.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum— échantillon
d'analyse

Optimum— échantillon
d'analyse

Exportation— échantillon
d'analyse

Procédures

1. Si l'échantillon révèle la présence de semences traitées, identifiez-le comme *Maïs retenu, soupçonne semence traitée*.
2. Envoyez l'échantillon à l'inspecteur en chef des grains.
3. Dès que le Laboratoire de recherches sur les grains de la Commission canadienne des grains vous transmet les résultats confirmant les semences traitées, attribuez le grade pertinent *Maïs*, *Échantillon condamné* ou *Maïs*, *Échantillon Canada - Mélange, semence traitée*.

**Variétés
(VAR)**

Le maïs est classé sans référence à la variété.

Facteurs déterminants des grades primaires et d'exportation

Maïs, Ouest/Est canadien (OC/EC)

| Nom de grade | Norme de qualité | | Dommages (%) | | Pierres | Maïs fendillé et matières étrangères (%) |
|---|--|---|---|---|---|---|
| | *Poids spécifique minimum, kg/hL (g/05 L) | *Condition | *Chauffés | *Total, dommages | | |
| OC/EC n° 1 | 68,0 (344) | Frais, de goût agréable et de grosseur uniforme | Environ 0,1 | 3,0 | 3G | 2,0 |
| OC/EC n° 2 | 66,0 (333) | Frais et de goût agréable | Environ 0,2 | 5,0 | 3G | 3,0 |
| OC/EC n° 3 | 64,0 (322) | Frais et de goût agréable | Environ 0,5 | 7,0 | 3G | 5,0 |
| OC/EC n° 4 | 62,0 (311) | Frais et de goût agréable | 1,0 | 10,0 | 3G | 7,0 |
| OC/EC n° 5 | 58,0 (290) | Peut dégager une légère odeur, maïs pas sure ni de mois | 3,0 | 15,0 | 3G | 12,0 |
| Si les caract. du maïs n° 5 ne sont pas satisfaisantes, classez | Maïs, Échantillon OC/EC (classe) - Poids léger | | Maïs, Échantillon OC/EC (classe) - Chauffés | Maïs, Échantillon OC/EC (classe) - Endommagés | 2,5 % ou moins : Maïs, Rejeté (grade OC) - Pierres ou Maïs, Échantillon EC (classe) - Pierres. Plus de 2,5 % : Maïs, Échantillon - Recupérés | 50,0 % ou moins : Maïs, Échantillon OC/EC (classe) C.C.F.M. Plus de 50,0 % : Échantillon, Maïs fendillé et matières étrangères |

* Défini dans le Règlement sur les grains du Canada

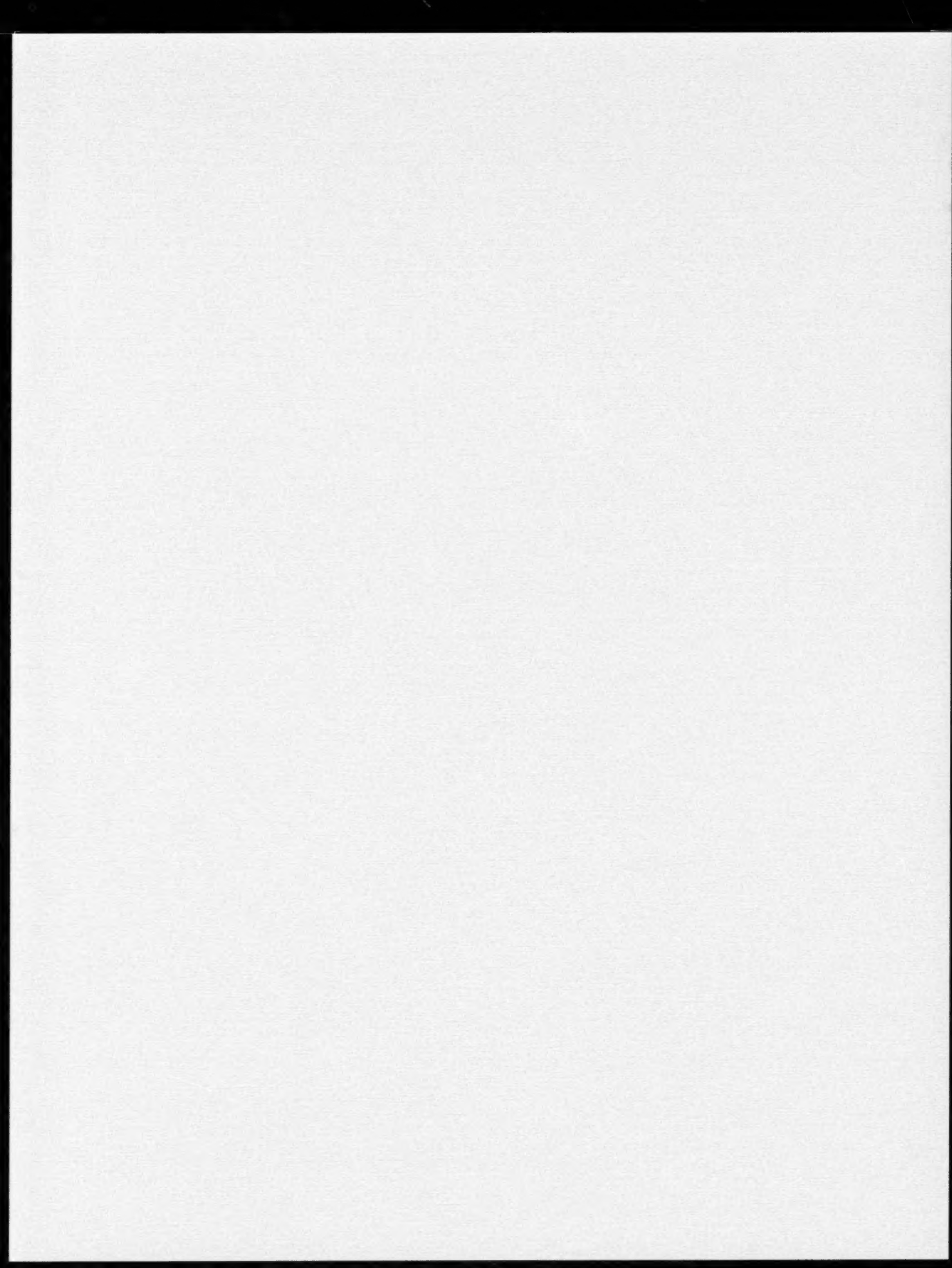
G. Nombre de morceaux de la grosseur d'un grain par 500 g

Exportations

Classement À l'exportation, le maïs est classé en fonction des normes et caractéristiques des grades primaires.

Maïs fendillé et matières étrangères (CCFM) À cause du bris qui se produit durant la manutention aux silos terminaux et de transbordement, arrondissez au chiffre inférieur entier le plus près les pourcentages en poids de CCFM seulement dans le cas d'expéditions officiellement échantillonnées et inspectées en partance d'un silo terminal ou de transbordement.

Par exemple, le pourcentage d'un échantillon contenant 4,7 % de maïs fendillé et matières étrangères est inscrit comme contenant 4,0 % de maïs fendillé et matières étrangères aux fins de classement seulement dans le cas d'échantillons officiellement échantillonnés et inspectés en partance d'un silo terminal ou de transbordement.



18. Lentilles

| | |
|---|-------|
| Détermination du calibre (calibrage) | 18-3 |
| Détermination du taux d'impuretés | 18-4 |
| Définitions | 18-4 |
| Impuretés non déclarées | 18-4 |
| Procédures normales de nettoyage | 18-4 |
| Composition des impuretés | 18-5 |
| Nettoyage pour améliorer le grade | 18-5 |
| Classement | 18-6 |
| Définitions importantes | 18-7 |
| Poids net de l'échantillon | 18-7 |
| Substances dangereuses dans les échantillons | 18-7 |
| Tailles des portions représentatives aux fins de classement | 18-7 |
| Facteurs de classement | 18-8 |
| Ascochytose | 18-8 |
| Boulettes de terre (EP) | 18-8 |
| Boulettes de terre molles (SEP) | 18-8 |
| Couleur (CLR) | 18-8 |
| Dommages (DMG) | 18-9 |
| Ergot (ERG) | 18-9 |
| Excréments (EXCR) | 18-9 |
| Gelée (FR) | 18-9 |
| Givre blanc | 18-10 |
| Granulés d'engrais (FERT PLTS) | 18-10 |
| Lentilles brûlées (FBNT) | 18-10 |
| Lentilles cassées | 18-10 |
| Lentilles chauffées (HTD) | 18-10 |
| Lentilles fendues | 18-11 |
| Lentilles germées (SPTD) | 18-11 |
| Lentilles pelées, fendues et cassées (PLDSPLTBKN) | 18-11 |
| Lentilles tachées (STND) | 18-11 |
| Matières étrangères (FM) | 18-12 |
| Odeur (ODOR) | 18-12 |
| Pierres (STNS) | 18-12 |
| Sclérotinose (SCLT SC) | 18-12 |
| Semence traitée | 18-13 |
| Variétés (VAR) | 18-13 |

| | |
|---|--------------|
| Facteurs déterminants des grades primaires | 18-14 |
| Lentilles autres que rouges, Canada | 18-14 |
| Lentilles rouges, Canada | 18-15 |
| Exportations | 18-16 |
| Commercialement propre (CC) | 18-16 |
| Non commercialement propre (NCC) | 18-16 |
| Exportations traitées | 18-16 |
| Classement | 18-16 |
| Facteurs déterminants des grades d'exportation | |
| —Lentilles, Canada | 18-17 |

Détermination du calibre (calibrage)

Sur demande faite par écrit, les lentilles traitées sont désignées comme étant petites ou grosses.

- ▲ **Important :** Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de substances dangereuses.

1. Réglez le tarare Carter selon ce qui suit :

| | |
|--------------------------------|---------------------|
| Commande d'alimentation | n° 6 |
| Commande pneumatique | arrêt |
| Crible | aucun |
| Tamis supérieur | à trous ronds n° 15 |
| Tamis du centre | à trous ronds n° 12 |
| Tamis inférieur | plateau vide |
| Nettoyeur du tamis | arrêt |

2. À l'aide d'un diviseur de type Boemer, séparez l'échantillon nettoyé pour obtenir une portion représentative de 250 g.
3. Mettez le tarare Carter en marche.
4. Versez l'échantillon dans la trémie.
5. Après le passage de l'échantillon dans la machine, arrêtez le tarare.
6. Pesez séparément. Le pourcentage en poids détermine le calibre des lentilles dans l'échantillon.

| Si ... | Les lentilles sont alors ... |
|--|--|
| 97 % ou plus de l'échantillon est retenu par le tamis à trous ronds n°15 | <i>Grosses, par exemple, Lentilles Canada n° 1 – grosses</i> |
| 80 % ou plus de l'échantillon passe au tamis à trous ronds n° 12 | <i>Petites, par exemple, Lentilles Canada n° 1 – petites</i> |
| la procédure donne d'autres résultats. | classées sans référence au calibre. |

Détermination du taux d'impuretés

Définitions

Le taux d'impuretés est déterminé et inscrit au 0,1 % près.

Les impuretés sont définies dans la *Loi sur les grains du Canada* comme « matières qui, dans un lot de grains, ne correspondent pas à une norme de qualité fixée sous le régime de la présente loi pour un grade donné de ces grains, qui peuvent être extraites du lot, et qui doivent l'être, pour que celui-ci soit placé dans le grade en question ». Les impuretés sont extraites en suivant les procédures de nettoyage décrites dans la présente section du guide.

À l'arrivage, l'échantillon est désigné comme un échantillon non nettoyé ou sale. Son poids est le poids brut de l'échantillon. Le taux d'impuretés est calculé sur le poids brut de l'échantillon.

Les impuretés sont déterminées en deux étapes.

1. Suivez les *Procédures normales de nettoyage* pour déterminer les impuretés à l'aide du tarare Carter.
2. Suivez les procédures de *Nettoyage pour améliorer le grade*. Ce nettoyage peut être effectué à n'importe quel moment après le nettoyage normal.

Impuretés non déclarées

▲ **Important** : Les impuretés ne sont pas déclarées dans les cas suivants :

- *Lentilles, Échantillon Canada - Grains brûlés,*
- *Lentilles, Échantillon - Grains récupérés,*
- *Lentilles, Échantillon Canada - Mélange, Semence traitée,*
- *Lentilles, Échantillon - Grains condamnés.*

Procédures normales de nettoyage

▲ **Important** : Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de substances dangereuses.

1. Réglez le tarare Carter selon ce qui suit :

| Réglage | Petit | Autre |
|-------------------------|--------------------|---------------------|
| Commande d'alimentation | n° 5 | n° 6 |
| Commande pneumatique | n° 7 | n° 7 |
| Crible | n° 1 | n° 6 |
| Tamis supérieur | à trous ronds n° 9 | à trous ronds n° 12 |
| Tamis du centre | plateau vide | plateau vide |
| Tamis inférieur | aucun | aucun |
| Nettoyeur du tamis | arrêt | arrêt |

2. À l'aide d'un diviseur de type Boerner, divisez l'échantillon non nettoyé pour obtenir une portion représentative.
 - Les échantillons officiels devraient peser au moins 900 g.
 - Les échantillons non officiels devraient peser au moins 750 g.
3. Mettez le tarare Carter en marche.
4. Versez l'échantillon dans la trémie.
5. Après le passage de l'échantillon dans la machine, mettez le nettoyeur du tamis en marche pendant 2 à 3 secondes pour extraire les grains coincés dans le tamis.
6. Arrêtez le tarare.
7. Actionnez légèrement la tige de verrouillage du bac d'aspiration pour dégager les matières retenues par le filtre à air.
8. Enlevez le bac d'aspiration.
9. Déterminez les impuretés en consultant la *Composition des impuretés*.

Composition des impuretés

- les matières autres que les lentilles entières qui sont retenues par le crible – les lentilles saines entières sont retournées à l'échantillon;
- les matières qui passent au tamis à trous ronds choisi;
- les matières retenues par le bac d'aspiration;
- les matières extraites en suivant les procédures d'amélioration du grade par nettoyage spécial si le grade peut être amélioré.

Nettoyage pour améliorer le grade

Si le grade d'un échantillon peut être amélioré en le nettoyant davantage, nettoyez-le et ajoutez les matières supplémentaires aux impuretés. Nettoyer pour améliorer le grade peut être fait à n'importe quel moment suivant le nettoyage normal.

1. Tamisez l'échantillon à la main à l'aide du tamis manuel approprié.
 - ▲ **Important** : Lorsque vous utilisez un tamis manuel, déplacez le tamis de gauche à droite 30 fois, en faisant un mouvement de tamisage. Une fois représente un mouvement complet du centre, vers un côté, vers l'autre côté, et de retour au centre. La distance totale de gauche à droite est de 20 cm, ou environ 8 po.
2. Pesez les impuretés supplémentaires et ajoutez-les aux impuretés initiales.

Nettoyage pour améliorer le grade—lentilles

| Calibre des lentilles | Équipement | Incidence sur la composition des impuretés |
|-----------------------|--|--|
| Petites | Tamis métallique manuel n° 9 x 9 Tamis manuel à trous ronds n° 10 | les matières extraites au tamis sont ajoutées aux impuretés, à l'exception des lentilles saines entières |
| Grosses | Tamis métallique manuel n° 9 x 9 | les matières extraites au tamis sont ajoutées aux impuretés, à l'exception des lentilles saines entières |

Classement

Définitions importantes

Poids net de l'échantillon Après le nettoyage et l'extraction des impuretés, l'échantillon est considéré comme l'échantillon nettoyé. Son poids est le poids net de l'échantillon. Les pourcentages en poids aux fins de classement se rapportent aux pourcentages de l'échantillon nettoyé, ou le poids net.

Substances dangereuses dans les échantillons Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de substances dangereuses. Aux termes du Règlement, les substances dangereuses constituent tout pesticide, herbicide ou produit déshydratant.

Tailles des portions représentatives aux fins de classement

Tout le classement est fait sur des portions représentatives obtenues de l'échantillon nettoyé à l'aide d'un diviseur de type Boerner.

| Lorsque le facteur de classement est . . . | Utilisez alors une . . . |
|--|--|
| normal | portion de taille optimum |
| grave | portion de taille minimum ou plus (n'utilisez pas une portion inférieure). |

Les valeurs que renferme le tableau suivant représentent la gamme des portions d'échantillons recommandées aux fins de classement.

Portions représentatives des lentilles aux fins de classement, en grammes

| Facteur de classement | Minimum | Optimum | Exportation |
|--------------------------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|
| Dommages | 25 | 50 | 100 |
| Ergot | 500 | échantillon d'analyse | échantillon d'analyse |
| Excrétions | échantillon d'analyse | échantillon d'analyse | échantillon d'analyse |
| Lentilles brûlées | 500 | échantillon d'analyse | échantillon d'analyse |
| Lentilles chauffées | 50 | 100 | 100 |
| Lentilles pelées, fendues et cassées | 25 | 100 | 100 |
| Lentilles tachées | 25 | 50 | 50 |
| Matières étrangères | 50 | 100 | 250 |
| Odeur | échantillon d'analyse | échantillon d'analyse | échantillon d'analyse |
| Pierres | 250 | échantillon d'analyse | échantillon d'analyse |
| Sclérotinose | 250 | 500 | 500 |
| Semence traitée | échantillon d'analyse | échantillon d'analyse | échantillon d'analyse |

Facteurs de classement

Ascochytose L'ascochytose est la maladie fongique qui s'attaque à la plante et à la graine de la lentille. Les lentilles sont considérées comme étant endommagées, peu importe l'ampleur des dommages.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—25 g

Optimum—100 g

Exportation—100 g

Boulettes de terre (EP)

- Les boulettes de terre dures sont les boulettes qui ne s'effritent pas sous pression. Voir *Pierres*.
- Les boulettes de terre molles sont les boulettes qui s'effritent sous pression. Voir *Boulettes de terre molles*.

Boulettes de terre molles (SEP)

Les boulettes de terre molles sont les boulettes qui s'effritent sous pression – si elles ne s'effritent pas, elles sont considérées comme des pierres. Ces boulettes peuvent être :

- des boulettes de terre ou des granulés d'engrais;
- toutes les matières non toxiques de consistance semblable.

Voir *Matières étrangères*.

Couleur (CLR)

La couleur est déterminée après l'extraction des lentilles tachées et endommagées, en se basant sur les normes ou les guides.

**Expressions servant à décrire la couleur
dans les tableaux des facteurs déterminants des grades**

| Expression | Caractéristiques |
|---|--|
| Bonne couleur naturelle | Les lentilles qui sont saines, bien mûries et sont d'une bonne couleur naturelle |
| Couleur naturelle raisonnablement bonne | Les lentilles qui sont modérément immatures, légèrement altérées par suite d'un contact avec le sol ou légèrement décolorées par l'entreposage ou par d'autres causes naturelles |
| Couleur passable | Les lentilles qui sont immatures mais pas vertes, modérément altérées par suite d'un contact avec le sol ou autrement modérément décolorées par des causes naturelles |
| Couleur médiocre | Les lentilles qui ne répondent pas aux critères des lentilles de couleur passable, mais ne sont pas fortement altérées par suite d'un contact avec le sol ou qui sont fortement décolorées (brun foncé). |

Exposée à l'environnement ou oxydation

L'expression exposée à l'environnement ou le terme oxydation se rapportent à la décoloration normale du tégument qui se produit durant l'entreposage. La couleur peut varier, allant d'un brun roux pâle à brun ou à brun très foncé, selon la durée et les conditions d'entreposage.

Dommages (DMG)

Les lentilles endommagées peuvent être pelées, fendues, cassées, germées, nettement endommagées, gelées, nettement détériorées ou décolorées par les intempéries ou par une maladie, insectisées, chauffées ou autrement endommagées de façon à affecter physiquement la qualité.

▲ **Important :** Les lentilles qui sont déformées sont considérées comme étant saines, à moins qu'il n'y ait un autre facteur qui les a endommagées au-delà de la déformation.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—25 g

Optimum—50 g

Exportation—100 g

Ergot (ERG)

L'ergot est la maladie des plantes qui produit des champignons allongés dont l'extérieur est de coloration noir violacé, l'intérieur, d'un blanc violacé à blanc nuancé, et la texture de la surface, relativement lisse.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—500 g

Optimum—échantillon
d'analyseExportation—échantillon
d'analyse**Excrétions**

▲ **Important :** Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence d'excrétions.

Portion représentative aux fins d'analyseMinimum—échantillon
d'analyseOptimum—échantillon
d'analyseExportation—échantillon
d'analyse**Gelée (FR)**

Les lentilles gelées révèlent normalement la combinaison du plissement et de l'adhérence directe de la glume au cotylédon, qui est d'une apparence plutôt translucide. Les lentilles gelées sont comprises dans la tolérance des *Dommages*.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—25 g

Optimum—50 g

Exportation—100 g

Procédures

1. Triez à la main les lentilles que vous soupçonnez d'être ridées.
2. Coupez la lentille pour voir si le cotylédon est cassant.

Givre blanc

Le givre blanc est le revêtement intérieur de la gousse. Vous devez en tenir compte au moment d'appliquer la tolérance générale pour les *Dommages*.

| Si le givre blanc . . . | Les lentilles sont alors classées comme étant . . . |
|--|---|
| recouvre entièrement et abondamment les lentilles | endommagées |
| est suffisamment épars pour exposer la condition de la lentille. | saines – on tient compte du givre blanc dans l'aspect général de l'échantillon. |

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—25 g

Optimum—50 g

Exportation—100 g

Granulés d'engrais (FERT PLTS)

- Les granulés d'engrais durs sont les granulés qui ne s'effritent pas sous pression. Voir *Pierres*. Un granulé est une pierre.
- Les granulés d'engrais mous sont les granulés qui s'effritent sous pression. Voir *Boulettes de terre molles*.

Lentilles brûlées (FBNT)

Les lentilles brûlées sont carbonisées ou roussies par le feu. Une coupe transversale d'une lentille brûlée ressemble à du charbon qui a de nombreux trous d'air. Les trous d'air donnent une lentille de poids léger qui s'effrite facilement sous pression.

Aucune tolérance ne s'applique aux lentilles brûlées.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—échantillon d'analyse

Optimum—échantillon d'analyse

Exportation—échantillon d'analyse

Lentilles cassées

Voir *Lentilles pelées, fendues et cassées*.

Lentilles chauffées (HTD)

Les lentilles chauffées sont normalement de couleur brun roux foncé à noir.

| Si l'échantillon contient . . . | Les lentilles sont classées comme étant . . . |
|---|---|
| des lentilles dont la couleur de la chair est d'un brun roux et qui dégagent une odeur distincte d'échauffement | <i>chauffées</i> |
| des lentilles ayant subi d'autres dégâts | <i>endommagées.</i> |

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—50 g

Optimum—100 g

Exportation—100 g

Procédures

Coupez la graine pour exposer le cotylédon et vérifiez s'il y a une décoloration.

Lentilles fenduesVoir *Lentilles pelées, fendues et cassées*.**Lentilles germées (SPTD)**

Les lentilles sont considérées comme étant germées lorsque la glume s'est séparée au-dessus du germe et que la germination est évidente. Tenez compte des lentilles germées au moment d'appliquer les tolérances pour les *Dommages*.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—25 g

Optimum—50 g

Exportation—100 g

Lentilles pelées, fendues et cassées (PLDSPLTBKN)

Les lentilles pelées, fendues et cassées se rapportent aux lentilles qui sont autrement saines dont la grosseur n'a pas atteint les trois quarts d'une graine entière ou dont moins de la moitié du tégument est intact.

Les lentilles ayant des téguments fendillés ou rognés sont considérées comme étant saines lorsque les moitiés sont bien fixées.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—25 g

Optimum—100 g

Exportation—100 g

Lentilles tachées (STND)

Les lentilles tachées :

- sont atteintes d'une décoloration brunâtre variable (tache d'eau) qui est toutefois importante et nettement identifiable sur le tégument;
- sont endommagées et tachées par l'ascochytose;
- sont d'un bleu noir. Dans le cas de certaines lentilles, le tégument est naturellement décoloré à un bleu foncé. Seules les lentilles qui sont considérablement décolorées ainsi sont considérées comme étant tachées.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—25 g

Optimum—50 g

Exportation—50 g

Matières étrangères (FM)

Les matières étrangères se rapportent à toutes les matières qui ne sont pas des lentilles et des morceaux de lentilles.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—50 g

Optimum—100 g

Exportation—250 g

Odeur (ODOR)

Aucune tolérance numérique ne s'applique à l'odeur. Tenez compte

- de la qualité fondamentale de l'échantillon,
- du type et de l'intensité de l'odeur,
- de la présence de résidus visibles provoquant l'odeur.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—échantillon d'analyse

Optimum—échantillon d'analyse

Exportation—échantillon d'analyse

| Si l'odeur est le facteur déterminant du grade et qu'il y a ... | Le grade est alors ... |
|---|--|
| une odeur excessivement désagréable, autre que celle d'échauffement ou de brûlé, qui n'est pas associée à la qualité du grain | <i>Lentilles, Échantillon Canada - Odeur</i> |
| une odeur excessive d'échauffement | <i>Lentilles, Échantillon Canada - Lentilles chauffées</i> |
| une odeur excessive de brûlé | <i>Lentilles, Échantillon Canada - Lentilles brûlées</i> |

Pierres (STNS)

Les pierres se rapportent au schiste dur, au charbon, aux boulettes de terre dures, aux granulés d'engrais durs et à toutes les autres matières non toxiques de consistance semblable.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—250 g

Optimum—échantillon d'analyse

Exportation—échantillon d'analyse

Sclérotiniose (SCLT SC)

La sclérotiniose est la maladie provoquée par le champignon terricole qui produit des masses dures de tissu fongique, dont la taille et la forme varient, que l'on appelle les *sclérotés*. L'extérieur de ces masses est d'un noir foncé, l'intérieur, d'un blanc pur, et la texture de la surface, grossière.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—250 g

Optimum—500 g

Exportation—500 g

**Semence
traitée**

- ▲ **Important :** Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de semences traitées.

La semence traitée est du grain qui a été dénaturé délibérément avec un produit chimique agricole à des fins agronomiques. Ces enrobages de la graine contiennent aussi un colorant pour rendre le grain traité visuellement apparent à un inspecteur de grains. La couleur varie en fonction du type de traitement et du type de grain. Les normes canadiennes actuelles des couleurs servant au traitement des semences des céréales et du canola contre les pesticides sont d'un rose/rouge et d'un bleu layette respectivement. Les enrobages ou les taches peuvent avoir un aspect gras ou poudreux, et il peut y avoir des petites taches sur la surface ou encore, elle pourrait être entièrement recouverte.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—échantillon
d'analyse

Optimum—échantillon
d'analyse

Exportation—échantillon
d'analyse

Procédures

1. Si l'échantillon révèle la présence de semences traitées, identifiez-le comme *Lentilles retenues, soupçonne semence traitée*.
2. Envoyez l'échantillon à l'inspecteur en chef des grains.
3. Dès que le Laboratoire de recherches sur les grains de la Commission canadienne des grains vous transmet les résultats confirmant les semences traitées, attribuez le grade pertinent *Lentilles, Échantillon condamné* ou *Lentilles, Échantillon Canada - Mélange, semence traitée*.

Variétés (VAR) Sur demande faite par écrit, la variété de lentille fait partie du nom de grade; par exemple, *Canada no 1, Laird*. La description *Pureté variétale non garantie* figure dans la section réservée aux remarques des certificats délivrés portant le nom de la variété.

Facteurs déterminants des grades primaires

Lentilles autres que rouges, Canada (CAN)

| Nom de grade | Condition | Couleurs contrastantes | Tachées (%) | *Dommages (%) | | |
|--|---|--|---------------|---|---|---|
| | | | | *Chauffées | *Pelées, fendues et cassées | *Autres dommages |
| Canada n° 1 | De grosseur uniforme, d'une bonne couleur naturelle | 0,2 | 1,0 | Environ 0,2 | 2,0 | 1,0 |
| Canada n° 2 | De grosseur uniforme, d'une couleur naturelle raisonnablement bonne | 0,5 | 4,0 | Environ 0,5 | 3,5 | 2,0 |
| Extra Canada n° 3 | De grosseur uniforme, d'une couleur naturelle raisonnablement bonne | 2,0 | 7,0 | Environ 0,5 | 5,0 | 5,0 |
| Canada n° 3 | Couleur médiocre | 3,0 | Aucune limite | 1,0 | 10,0 | 10,0 |
| Si les caract. de lentilles n° 3 ne sont pas satisfaisantes, classez | | Lentilles, Échantillon Canada - Couleurs contrastantes | | Lentilles, Échantillon Canada - Chauffées | Lentilles, Échantillon Canada - Endommagées | Lentilles, Échantillon Canada - Endommagées |

| Nom de grade | Matières étrangères (%) | | | | | |
|--|---------------------------------------|--|---|--|---|---|
| | Ergot | Excrétions | Sclérotinose | *Pierres | Autres matières étrangères | *Total, matières étrangères |
| Canada n° 1 | 0,05 | 0,01 | 0,05 | Environ 0,1 | Environ 0,2 | Environ 0,2 |
| Canada n° 2 | 0,05 | 0,01 | 0,05 | Environ 0,2 | Environ 0,5 | Environ 0,5 |
| Extra Canada n° 3 | 0,05 | 0,01 | 0,05 | Environ 0,2 | Environ 0,5 | Environ 0,5 |
| Canada n° 3 | 0,05 | 0,01 | 0,05 | Environ 0,2 | 1,0 | 1,0 |
| Si les caract. de lentilles n° 3 ne sont pas satisfaisantes, classez | Lentilles, Échantillon Canada - Ergot | Lentilles, Échantillon Canada - Excrétions | Lentilles, Échantillon Canada - Mélange | 2,5 % ou moins : Lentilles, Rejetées (grade CAN) - Pierres ou Lentilles, Échantillon CAN - Pierres, Plus de 2,5 % : Lentilles, Échantillon - Récupérées | Lentilles, Échantillon Canada - Mélange | Lentilles, Échantillon Canada - Mélange |

Défini dans le Règlement sur les grains du Canada

Lentilles rouges, Canada (CAN)

| Nom de grade | *Condition | Couleurs contrastantes | Domages (%) | | | |
|---|---|--|---|---|---|---|
| | | | *Chauffées | *Pelées, fendues et cassées | *Autres dommages | *Total |
| Canada n° 1 | De grosseur uniforme, d'une bonne couleur naturelle | 0,2 | Environ 0,2 | 2,0 | 1,0 | 2,0 |
| Canada n° 2 | De grosseur uniforme, d'une couleur naturelle raisonnablement bonne | 0,5 | Environ 0,5 | 3,5 | 2,0 | 3,5 |
| Extra Canada n° 3 | De grosseur uniforme, d'une couleur naturelle raisonnablement bonne | 2,0 | Environ 0,5 | 5,0 | 5,0 | 5,0 |
| Canada n° 3 | Couleur médiocre | 3,0 | 1,0 | 10,0 | 10,0 | 10,0 |
| Si les caract. de lentilles n° 3 ne sont pas satisfaites, classez | | Lentilles, rouges, Echantillon Canada - Couleurs contrastantes | Lentilles, rouges, Echantillon Canada - Chauffées | Lentilles, rouges, Echantillon Canada - Endommagées | Lentilles, rouges, Echantillon Canada - Endommagées | Lentilles, rouges, Echantillon Canada - Endommagées |

| Nom de grade | Matières étrangères (%) | | | | | |
|---|---|--|---|---|---|---|
| | Ergot | Excrétions | Sclerotinose | *Pierres | Autres matières étrangères | *Total, matières étrangères |
| Canada n° 1 | 0,05 | 0,01 | 0,05 | Environ 0,1 | Environ 0,2 | Environ 0,2 |
| Canada n° 2 | 0,05 | 0,01 | 0,05 | Environ 0,2 | Environ 0,5 | Environ 0,5 |
| Extra Canada n° 3 | 0,05 | 0,01 | 0,05 | Environ 0,2 | Environ 0,5 | Environ 0,5 |
| Canada n° 3 | 0,05 | 0,01 | 0,05 | Environ 0,2 | 1,0 | 1,0 |
| Si les caract. de lentilles n° 3 ne sont pas satisfaites, classez | Lentilles, rouges, Echantillon Canada - Ergot | Lentilles, rouges, Echantillon Canada - Excrétions | Lentilles, rouges, Echantillon Canada - Mélange | 2,5 % ou moins : Lentilles, rouges, Rejetées (grade CAN) - Pierres ou Lentilles, rouges, Echantillon CAN - Pierres. Plus de 2,5 % : Lentilles, Echantillon - Récupérées | Lentilles, rouges, Echantillon Canada - Mélange | Lentilles, rouges, Echantillon Canada - Mélange |

* Défini dans le Règlement sur les grains du Canada

Exportations

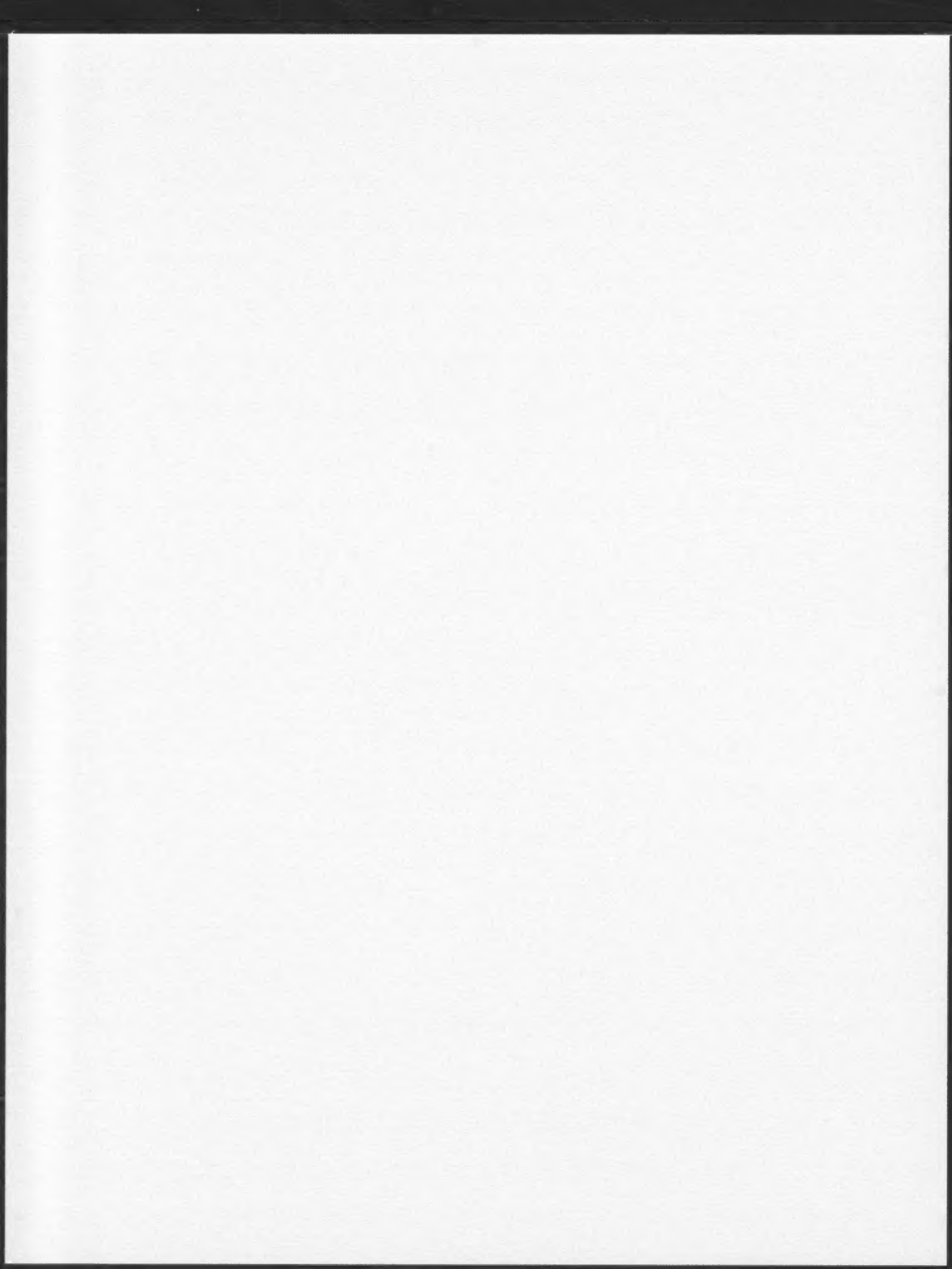
| | |
|---|---|
| | Les exportations peuvent être commercialement propres ou non commercialement propres. |
| Commercialement propre (CC) | Les exportations sont considérées comme étant commercialement propres lorsqu'elles contiennent 0,2 % ou moins en poids d'impuretés. Aucune impureté n'est déclarée. |
| Non commercialement propre (NCC) | <p>Les exportations qui ne satisfont pas aux normes de propreté commerciale sont considérées comme étant <i>non commercialement propres</i>. De telles exportations ne sont autorisées qu'avec la permission de la CCG.</p> <p>Dans le cas d'échantillons représentant des exportations non commercialement propres dont l'expédition en partance d'un silo terminal ou de transbordement est approuvée par la Commission, le taux d'impuretés est déclaré au 0,1 % près, moins la déduction directe allant jusqu'à 0,2 %.</p> |
| Exportations traitées | <p>Dans le cas d'échantillons représentant des exportations traitées en provenance d'installations autres que des silos terminaux et de transbordement, le taux d'impuretés est déclaré au 0,1 % et est composé de ce qui suit :</p> <ul style="list-style-type: none">• les matières retenues par le crible, autres que les lentilles entières qui sont triées à la main et remises dans l'échantillon;• les matières qui passent au tamis choisi;• les matières extraites par aspiration;• les petites lentilles cassées et les parties des lentilles dont le poids dépasse 0,2 % du poids de l'échantillon et qui sont extractibles au tamis à trous ronds n° 10 et par aspiration. |
| Classement | Dans les cas où il n'y a pas de caractéristiques d'exportation, appliquez les caractéristiques des grades primaires. |

Facteurs déterminants des grades d'exportation

Lentilles, Canada

| Nom de grade | Condition | Couleurs contrastantes (%) | Tachées (%) | Domages (%) | | |
|-------------------|---|----------------------------|---------------|-------------|----------------------------|-----------------|
| | | | | Chauffées | Pelées, fendues et cassées | Autres dommages |
| Canada n° 1 | De grosseur uniforme, d'une bonne couleur naturelle | 0,2 | 1,0 | Environ 0,2 | 2,0 | 1,0 |
| Canada n° 2 | De grosseur uniforme, d'une couleur naturelle raisonnablement bonne | 0,5 | 4,0 | Environ 0,5 | 3,5 | 2,0 |
| Extra Canada n° 3 | De grosseur uniforme, d'une couleur naturelle raisonnablement bonne | 2,0 | 7,0 | Environ 0,5 | 5,0 | 5,0 |
| Canada n° 3 | Couleur médiocre | 3,0 | Aucune limite | 1,0 | 10,0 | 10,0 |

| Nom de grade | Matières étrangères (%) | | | | |
|-------------------|-------------------------|--------------|-------------|----------------------------|----------------------------|
| | Ergot | Sclérotinose | Pierres | Autres matières étrangères | Total, matières étrangères |
| Canada n° 1 | 0,05 | 0,05 | Environ 0,1 | Environ 0,2 | Environ 0,2 |
| Canada n° 2 | 0,05 | 0,05 | Environ 0,2 | Environ 0,5 | Environ 0,5 |
| Extra Canada n° 3 | 0,05 | 0,05 | Environ 0,2 | Environ 0,5 | Environ 0,5 |
| Canada n° 3 | 0,05 | 0,05 | Environ 0,2 | 1,0 | 1,0 |



19. Haricots

| | |
|---|--------------|
| Détermination du taux d'impuretés | 19-3 |
| Définitions | 19-3 |
| Impuretés non déclarées | 19-3 |
| Procédures normales de nettoyage | 19-3 |
| Composition des impuretés | 19-4 |
| Classement | 19-5 |
| Définitions importantes | 19-5 |
| Poids net de l'échantillon | 19-5 |
| Substances dangereuses dans les échantillons | 19-5 |
| Tailles des portions représentatives aux fins de classement | 19-5 |
| Facteurs de classement | 19-7 |
| Autres classes de haricots propres au mélange (OCLBB) | 19-7 |
| Boulettes de terre (EP) | 19-7 |
| Boulettes de terre molles (SEP) | 19-7 |
| Classes | 19-7 |
| Classes contrastantes (CON CL) | 19-7 |
| Couleur (CLR) | 19-7 |
| Dommages (DMG) | 19-7 |
| Ergot (ERG) | 19-9 |
| Excrétions (EXCR) | 19-9 |
| Gangues boueuses | 19-9 |
| Granulés d'engrais (FERT PLTS) | 19-9 |
| Haricots brûlés (FBNT) | 19-9 |
| Haricots cassés | 19-9 |
| Haricots chauffés (HTD) | 19-9 |
| Haricots fendus (SPLT) | 19-10 |
| Haricots moisiss (MLDY) | 19-10 |
| Haricots pourris (ROT) | 19-10 |
| Matières étrangères (FM) | 19-11 |
| Odeur (ODOR) | 19-11 |
| Pierres (STNS) | 19-11 |
| Sclérotinose (SCLT SC) | 19-11 |
| Semence traitée | 19-12 |
| Sol adhérent | 19-12 |
| Tache de magnésium | 19-12 |
| Variétés (VAR) | 19-13 |
| Analyses spéciales | 19-14 |
| Haricots fendus | 19-14 |
| Téguments fendillés (CSDC) | 19-14 |

| | |
|---|--------------|
| Facteurs déterminants des grades primaires et d'exportation | 19-15 |
| Haricots (Canada) des classes canneberge, dolique à oeil noir ou à oeil jaune | 19-15 |
| Haricots ronds blancs, Canada | 19-16 |
| Haricots, Canada—autres que canneberge, dolique à oeil noir, à oeil jaune ou haricots ronds blancs | 19-17 |
| Exportations | 19-18 |
| Commercialement propre (CC) | 19-18 |
| Non commercialement propre (NCC) | 19-18 |
| Classement | 19-18 |

Détermination du taux d'impuretés

Définitions

Le taux d'impuretés est déterminé et déclaré au 0,1 % près. Les impuretés ne sont déterminées que sur les échantillons non traités de haricots.

Les impuretés sont définies dans la *Loi sur les grains du Canada* comme « matières qui, dans un lot de grains, ne correspondent pas à une norme de qualité fixée sous le régime de la présente loi pour un grade donné de ces grains, qui peuvent être extraites du lot, et qui doivent l'être, pour que celui-ci soit placé dans le grade en question ». Les impuretés sont extraites en suivant les procédures de nettoyage décrites dans la présente section du guide.

À l'arrivage, l'échantillon est désigné comme un échantillon non nettoyé ou sale. Son poids est le **poids brut** de l'échantillon. Le taux d'impuretés est calculé sur le poids brut de l'échantillon.

Impuretés non déclarées

▲ **Important** : Les impuretés ne sont pas déclarées dans les cas suivants :

- *Haricots, Échantillon Canada (classe) - Grains brûlés,*
- *Haricots, Échantillon - Grains récupérés,*
- *Haricots, Échantillon Canada (classe) - Mélange, Semence traitée,*
- *Haricots, Échantillon - Grains condamnés.*

Procédures normales de nettoyage

▲ **Important** : Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de substances dangereuses.

Les impuretés ne sont déterminées que sur les échantillons non traités de haricots. Toutes les matières étrangères dans les échantillons non traités sont déterminées comme facteurs de classement.

1. À l'aide d'un diviseur de type Boerner, divisez l'échantillon non nettoyé pour obtenir une portion représentative.

- Les échantillons officiels devraient peser au moins 900 g.
- Les échantillons non officiels devraient peser au moins 750 g.

2. Choisissez le tamis manuel approprié pour le calibre des haricots.

tamis à fentes n° 8;
tamis à fentes n° 9;
tamis à fentes n° 11.

3. Passez les échantillons au tamis à fentes approprié, en utilisant environ 250 g à la fois, pour extraire toutes les matières facilement extractibles.
4. Triez à la main la portion retenue par le tamis à fentes pour extraire toutes les matières végétales étrangères grossières telles que les gousses, les tiges, la paille et les têtes de chardon.

▲ **Important** : N'allez pas extraire les matières minérales, les grains ergotés ou sclérotés, les graines de mauvaises herbes ou autres grains.

5. Déterminez le taux d'impuretés en consultant la *Composition des impuretés*.

**Composition
des impuretés**

- toutes les matières extraites au tamis ou triées à la main, ou les deux, selon la procédure définie dans la section précédente;
- les boulettes de terre molles, c'est-à-dire les boulettes qui s'effritent sous pression, y compris les boulettes de terre, les granulés d'engrais, ou les boulettes de toutes les matières non toxiques de consistance semblable;
- les gangues boueuses de haricots, c'est-à-dire les haricots entièrement recouverts de boue adhérente qui peuvent toutefois être extraits facilement durant le traitement.

Classement

Définitions importantes

Poids net de l'échantillon Après le nettoyage et l'extraction des impuretés, l'échantillon est considéré comme l'échantillon nettoyé. Son poids est le poids net de l'échantillon. Les pourcentages en poids aux fins de classement se rapportent aux pourcentages de l'échantillon nettoyé, ou le poids net.

Substances dangereuses dans les échantillons Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de substances dangereuses. Aux termes du Règlement, les substances dangereuses constituent tout pesticide, herbicide ou produit déshydratant.

Tailles des portions représentatives aux fins de classement

Tout le classement est fait sur des portions représentatives obtenues de l'échantillon nettoyé à l'aide d'un diviseur de type Boemer.

| Lorsque le facteur de classement est . . . | Utilisez alors une . . . |
|--|---|
| normal | portion de taille optimum |
| grave | portion de taille minimum ou plus (n'utilisez pas une portion inférieure). |

Les valeurs que renferme le tableau suivant représentent la gamme des portions d'échantillons recommandées aux fins de classement.

Portions représentatives des haricots aux fins de classement, en grammes

| Facteur de classement | Minimum | Optimum | Exportation |
|---|-----------------------|-----------------------|-----------------------|
| Autres classes d'haricots propres au mélange | 250 | 500 | 500 |
| Classes contrastantes | 100 | 500 | 500 |
| Dommages | 100 | 500 | 500 |
| Ergot | 500 | échantillon d'analyse | échantillon d'analyse |
| Excréments | échantillon d'analyse | échantillon d'analyse | échantillon d'analyse |
| Haricots brûlés | échantillon d'analyse | échantillon d'analyse | échantillon d'analyse |
| Haricots chauffés, pourris et moisiss | 100 | 500 | 500 |
| Haricots fendus | 100 | 500 | 500 |
| Matières étrangères | 100 | 500 | 500 |
| Odeur | échantillon d'analyse | échantillon d'analyse | échantillon d'analyse |
| Pierres | 100 | échantillon d'analyse | échantillon d'analyse |
| Sclérotinose | 500 | échantillon d'analyse | échantillon d'analyse |
| Semence traitée | échantillon d'analyse | échantillon d'analyse | échantillon d'analyse |

Facteurs de classement

| | | | |
|--|---|---------------|-------------------|
| Autres classes de haricots propres au mélange (OCLBB) | Les classes de haricots propres au mélange sont les haricots sains des autres classes dont la couleur, le calibre et la forme sont semblables aux haricots prédominants dans un échantillon. | | |
| Portion représentative aux fins d'analyse | | | |
| | Minimum—250 g | Optimum—500 g | Exportation—500 g |
| Boulettes de terre (EP) | <ul style="list-style-type: none">• Les boulettes de terre dures sont les boulettes qui ne s'effritent pas sous pression. Voir <i>Pierres</i>.• Les boulettes de terre molles sont les boulettes qui s'effritent sous pression. Voir <i>Boulettes de terre molles</i>. | | |
| Boulettes de terre molles (SEP) | Les boulettes de terre molles sont les boulettes qui s'effritent sous pression légère – si elles ne s'effritent pas, elles sont considérées comme des pierres. Ces boulettes peuvent être : <ul style="list-style-type: none">• des boulettes de terre ou des granulés d'engrais;• toutes les matières non toxiques de consistance semblable. Les boulettes de terre sont considérées comme des matières étrangères. | | |
| Classes | Il y a plusieurs classes de haricots; par exemple, les haricots canneberges, les haricots à oeil noir, les petits haricots noirs. La classe des haricots fait partie du nom de grade; par exemple, <i>Haricots canneberges Canada n° 1</i> . | | |
| Classes contrastantes (CON CL) | Les haricots d'une autre classe qui sont d'une couleur, d'une grosseur ou d'une forme contrastantes aux haricots prédominants dans un échantillon sont considérés comme faisant partie d'une classe contrastante. | | |
| Portion représentative aux fins d'analyse | | | |
| | Minimum—100 g | Optimum—500 g | Exportation—500 g |
| Couleur (CLR) | La couleur de l'échantillon nettoyé est déterminée après l'extraction des haricots tachés et endommagés. Aucune tolérance numérique ne s'applique à la couleur. Elle compte au moment d'évaluer la norme de qualité de l'échantillon. | | |

| Description utilisée dans les tableaux des facteurs déterminants des grades | Caractéristiques |
|---|--|
| Bonne couleur naturelle | Les haricots peuvent être légèrement ternes, légèrement immatures ou le sol peut y être légèrement adhérent. |
| Couleur raisonnablement bonne | Les haricots sont modérément immatures et le sol y est légèrement adhérent, ou ils sont légèrement tachés, ou ils sont décolorés par suite d'un entreposage. |
| Couleur passablement bonne | Le sol est modérément adhérent aux haricots ou ils sont tachés, ou ils sont modérément décolorés par suite d'un entreposage. |
| Couleur atypique | Les haricots ne répondent pas aux critères des haricots de couleur passablement bonne. |

Exposée à l'environnement ou oxydation

Au moment d'évaluer une couleur qui ne répond pas aux normes des grades, vous pouvez également utiliser l'expression *exposée à l'environnement* ou le terme *oxydation*, ce qui se rapporte à la décoloration normale du tégument produite durant l'entreposage. La couleur peut varier, allant d'un brun roux pâle à brun ou à brun très foncé, selon la durée et les conditions d'entreposage.

Portion représentative aux fins d'analyseMinimum—échantillon
d'analyseOptimum—échantillon
d'analyseExportation—échantillon
d'analyse**Dommages
(DMG)**

Les haricots endommagés se rapportent aux :

- haricots entiers, fendus ou cassés qui sont germés, très immatures, perforés, nettement détériorés ou décolorés par les intempéries ou par une maladie;
- haricots qui sont autrement endommagés de manière à nuire sérieusement à leur aspect ou leur qualité, y compris les gangues boueuses de haricots dans les haricots traités.

▲ **Important** : Les dommages représentent le facteur de classement le plus nuisible. Consultez l'Ordre de priorité.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g

Optimum—500 g

Exportation—500 g

| | | | |
|---------------------------------------|---|--------------------------------|------------------------------------|
| Ergot (ERG) | L'ergot est la maladie des plantes qui produit des champignons allongés dont l'extérieur est de coloration noir violacé, l'intérieur, d'un blanc violacé à blanc nuancé, et la texture de la surface, relativement lisse. | | |
| | Portion représentative aux fins d'analyse | | |
| | Minimum—500 g | Optimum— échantillon d'analyse | Exportation— échantillon d'analyse |
| Excrétions (EXCR) | ▲ Important : Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence d'excrétions. | | |
| | Portion représentative aux fins d'analyse | | |
| | Minimum—échantillon d'analyse | Optimum— échantillon d'analyse | Exportation— échantillon d'analyse |
| Gangues boueuses de haricots | Les gangues boueuses de haricots se rapportent aux haricots qui sont entièrement recouverts de boue adhérente. | | |
| Granulés d'engrais (FERT PLTS) | <ul style="list-style-type: none"> • Les granulés d'engrais durs sont les granulés qui ne s'effritent pas sous pression. Voir <i>Pierres</i>. Un granulé est une pierre. • Les granulés d'engrais mous sont les granulés qui s'effritent sous pression. Voir <i>Boulettes de terre molles</i>. | | |
| Haricots brûlés (FBNT) | Les haricots carbonisés ou roussis par le feu sont considérés comme étant brûlés. Une coupe transversale d'un haricot brûlé ressemble au charbon et comporte plusieurs alvéoles. Ces alvéoles font que le grain a un poids réduit et s'effrite facilement sous pression. | | |
| | Aucune tolérance ne s'applique aux haricots brûlés. | | |
| | Portion représentative aux fins d'analyse | | |
| | Minimum—échantillon d'analyse | Optimum— échantillon d'analyse | Exportation— échantillon d'analyse |
| Haricots cassés | Voir <i>Haricots fendus</i> . | | |
| Haricots chauffés (HTD) | La même tolérance s'applique aux haricots chauffés, pourris et moisis. | | |
| | Haricots ronds blancs Les haricots ronds blancs chauffés révèlent un tégument terne et une coloration allant d'un crème à rouge brunâtre. La couleur est plus intense près de l'hile. Lorsqu'ils sont coupés en sens transversal, les cotylédons vont d'un brun roux à un brun foncé. Les cotylédons d'un brun roux très pâle sont considérés comme étant endommagés plutôt que chauffés. | | |

Haricots rouge foncé

Les haricots rouge foncé révèlent un tégument terne et une coloration allant d'un rouge foncé à noir.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g Optimum—500 g Exportation—500 g

Procédure

Pour déterminer l'ampleur des dommages, fendez le haricot. Ne le coupez pas sur la largeur.

Haricots fendus (SPLT)

Les haricots fendus se rapportent aux haricots fendus, aux morceaux cassés de haricots dont la grosseur n'a pas atteint les trois quarts d'un grain entier et aux haricots dont les moitiés sont légèrement fixées à des téguments fendillés.

▲ **Important :** Les haricots fendus ne se rapportent pas aux haricots qui sont autrement endommagés. Autrement dit, si un haricot fendu est endommagé, il est classé comme étant endommagé et non pas comme étant fendu.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g Optimum—500 g Exportation—500 g

Procédures

Servez-vous d'un tamis à fentes pour séparer les haricots fendus. Remettez dans l'échantillon tous les haricots entiers qui passent au tamis.

Haricots moisiss (MLDY)

Les haricots moisiss se caractérisent par la présence de moisissures extérieures bleu foncé qui se sont développées dans les fissures causées par les appareils. Les haricots rouge pâle et rouge foncé peuvent développer des moisissures intérieures de couleur jaune à noir dans la région du centre concave. La même tolérance s'applique aux haricots chauffés, pourris et moisiss.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g Optimum—500 g Exportation—500 g

Haricots pourris (ROT)

Les haricots pourris sont les haricots entiers ou les morceaux de haricots qui révèlent une décomposition nettement avancée et qui semblent spongieux sous pression. La même tolérance s'applique aux haricots chauffés, pourris et moisiss.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g Optimum—500 g Exportation—500 g

Matières étrangères (FM)

Les matières étrangères se rapportent à toutes les matières autres que les haricots et les haricots fendus qui ne sont pas extraites durant le nettoyage.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g

Optimum—500 g

Exportation—500 g

Odeur (ODOR)

Aucune tolérance numérique ne s'applique à l'odeur. Tenez compte

- de la qualité fondamentale de l'échantillon,
- du type et de l'intensité de l'odeur dégagée,
- de la présence de résidus visibles provoquant l'odeur.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—échantillon d'analyse

Optimum—échantillon d'analyse

Exportation—échantillon d'analyse

| Si l'odeur est le facteur déterminant du grade et qu'il y a ... | Le grade est alors ... |
|---|---|
| une odeur excessivement désagréable, autre que celle d'échauffement ou de brûlé | <i>Haricots, Échantillon Canada - Odeur</i> |
| une odeur excessive d'échauffement | <i>Haricots, Échantillon Canada - Haricots chauffés</i> |
| une odeur excessive de brûlé | <i>Haricots, Échantillon Canada - Haricots brûlés</i> |

Pierres (STNS)

Les pierres se rapportent au schiste dur, au charbon, aux boulettes de terre dures, aux granulés d'engrais durs et à toutes les autres matières non toxiques de consistance semblable.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g

Optimum—échantillon d'analyse

Exportation—échantillon d'analyse

Sclérotiniose (SCLT SC)

La sclérotiniose est la maladie provoquée par le champignon terricole qui produit des masses dures de tissu fongique, dont la taille et la forme varient, que l'on appelle les *sclérotés*. L'extérieur de ces masses est d'un noir foncé, l'intérieur, d'un blanc pur, et la texture de la surface, grossière.

La sclérotiniose n'attaque que les cultures à feuilles larges. Il ne faut pas la confondre avec l'ergot. La sclérotiniose n'est pas toxique.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—500 g

Optimum—échantillon d'analyse

Exportation—échantillon d'analyse

Semence traitée ▲ Important : Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de semences traitées.

La semence traitée est du grain qui a été dénaturé délibérément avec un produit chimique agricole à des fins agronomiques. Ces enrobages de la graine contiennent aussi un colorant pour rendre le grain traité visuellement apparent à un inspecteur de grains. La couleur varie en fonction du type de traitement et du type de grain. Les normes canadiennes actuelles des couleurs servant au traitement des semences des céréales et du canola contre les pesticides sont d'un rose/rouge et d'un bleu layette respectivement. Les enrobages ou les taches peuvent avoir un aspect graisseux ou poudreux, et il peut y avoir des petites taches sur la surface ou encore, elle pourrait être entièrement recouverte.

Portion représentative aux fins d'analyse

| | | |
|----------------------------------|----------------------------------|--------------------------------------|
| Minimum—échantillon d'analyse | Optimum—échantillon d'analyse | Exportation—échantillon d'analyse |
|----------------------------------|----------------------------------|--------------------------------------|

Procédures

1. Si l'échantillon révèle la présence de semences traitées, identifiez-le comme *Haricots retenus*, soupçonne semence traitée.
2. Envoyez l'échantillon à l'inspecteur en chef des grains.
3. Dès que le Laboratoire de recherches sur les grains de la Commission canadienne des grains vous transmet les résultats confirmant les semences traitées, attribuez le grade pertinent *Haricots, Échantillon condamné* ou *Haricots, Échantillon OC/EC/Canada (classe) - Mélange, semence traitée*.

Sol adhérent Le sol adhérent est le sol qui colle aux haricots.

Portion représentative aux fins d'analyse

| | | |
|---------------|---------------|-------------------|
| Minimum—100 g | Optimum—500 g | Exportation—500 g |
|---------------|---------------|-------------------|

Procédures

- Les haricots entièrement recouverts sont reconnus comme des gangues boueuses de haricots. Voir *Dommages*.
- Autrement, déterminez la quantité de sol adhérent contre la norme s'appliquant à la couleur.

Tache de magnésium

La tache de magnésium est la tache noire qui pénètre le cotylédon. On la retrouve plus couramment dans les haricots canneberges. Les haricots ainsi atteints sont considérés comme étant endommagés.

Portion représentative aux fins d'analyse

| | | |
|---------------|---------------|-------------------|
| Minimum—100 g | Optimum—250 g | Exportation—100 g |
|---------------|---------------|-------------------|

Procédures

Pour confirmer la présence de la tache de magnésium dans les haricots suspects, fendez les haricots pour exposer les cotylédons.

Variétés (VAR) Les haricots sont classés sans référence à la variété.

Analyses spéciales

Sur demande, les échantillons peuvent être analysés pour déterminer d'autres facteurs. L'expéditeur des haricots indique les facteurs à analyser et les tamis à utiliser.

Haricots fendus

Servez-vous d'un tamis à fentes pour vous aider à séparer les haricots fendus des haricots entiers.

Inscrivez tous les pourcentages à deux décimaux.

| Facteur | Portion représentative minimum à analyser (g) |
|---------------------------------------|---|
| Matières étrangères | 500 |
| Haricots sains entiers ou fendus | 100 |
| Haricots endommagés entiers ou fendus | 100 |

Téguments fendillés (CSDC)

Les téguments fendillés se rapportent aux :

- haricots ayant des téguments fendillés;
- haricots dont une partie du tégument est absente;
- haricots dont le tégument a été percé par un insecte ou par un autre moyen.

Facteurs déterminants des grades primaires et d'exportation

Haricots des classes canneberge, dolique à oeil noir ou à oeil jaune, Canada (CAN)

| Nom de grade | *Condition | *Autres classes de haricots propres au mélange (%) |
|---|---|---|
| Extra Canada n° 1 | De grosseur uniforme, d'une bonne couleur naturelle | 1,0 |
| Canada n° 1 | D'une couleur raisonnablement bonne | 3,0 |
| Spécial Canada n° 1 | D'une couleur passablement bonne | 3,0 |
| Canada n° 2 | D'une couleur raisonnablement bonne | 5,0 |
| Canada n° 3 | D'une couleur passablement bonne | 10,0 |
| Canada n° 4 | Couleur atypique | 15,0 |
| Si les caract. de haricots n° 4 ne sont pas satisfaisantes, classez | | Haricots, Echantillon Canada (classe) - Autres classes propres au mélange |

| Donnages, y compris les grains fendus, matières étrangères et classes contrastantes (%) | | | | | | | | | |
|---|--|---|---|---|---|---|--|--|--|
| Donnages, matières étrangères et classes contrastantes de haricots (%) | | | | | | | | | |
| Matières étrangères (%) | | | | | | | | | |
| | | Sclerotiniose | *Pierres, schiste ou matières analogues | *Total, matières étrangères | *Classes contrastantes de haricots | Chauffés, pourris ou mois | *Total, dommages, matières étrangères et classes contrastantes de haricots | Total, dommages, y compris les grains fendus, matières étrangères et classes contrastantes | |
| Nom de grade | | Ergot | Sclerotiniose | *Pierres, schiste ou matières analogues | *Total, matières étrangères | *Classes contrastantes de haricots | Chauffés, pourris ou mois | *Total, dommages, matières étrangères et classes contrastantes de haricots | Total, dommages, y compris les grains fendus, matières étrangères et classes contrastantes |
| Extra Canada n° 1 | | 0,05 | 0,05 | Aucun | Environ 0,05 | 1,0 | Aucun | 1,0 | 1,0 |
| Canada n° 1 | | 0,05 | 0,05 | Environ 0,05 | Environ 0,1 | 1,5 | 0,1 | 1,5 | 3,5 |
| Special Canada n° 1 | | 0,05 | 0,05 | Environ 0,05 | Environ 0,1 | 1,5 | 0,1 | 1,5 | 3,5 |
| Canada n° 2 | | 0,05 | 0,05 | Environ 0,1 | Environ 0,2 | 3,0 | 0,2 | 3,0 | 5,5 |
| Canada n° 3 | | 0,05 | 0,05 | Environ 0,2 | Environ 0,5 | 5,0 | 0,3 | 5,0 | 7,5 |
| Canada n° 4 | | 0,05 | 0,05 | Environ 0,5 | 1,0 | 8,5 | 1,0 | 8,5 | 10,0 |
| Si les caract. de haricots n° 4 ne sont pas satisfaisantes, classez | | Haricots, Echantillon Canada (classe) - Ergot | Haricots, Echantillon Canada (classe) - Mélange | 2,5 % ou moins : Haricots, Rejeté (grade CAN) (classe) - Pierres ou Haricots, Echantillon CAN - Pierres. Plus de 2,5 % : Haricots, Echantillon, Récupérés | Haricots, Echantillon Canada (classe) - Mélange | Haricots, Echantillon Canada (classe) - Classes contrastantes | Haricots, Echantillon Canada (classe) - Chauffés ou mois | Haricots, Echantillon Canada (classe) - (raison) | Haricots, Echantillon Canada (classe) - (raison) |

* Défini dans le Règlement sur les grains du Canada

Haricots ronds blancs, Canada (CAN)

| Nom de grade | *Condition | *Autres classes de haricots propres au mélange (%) |
|---|---|---|
| Extra Canada n° 1 | De grosseur uniforme, d'une bonne couleur naturelle | 1,0 |
| Special Canada n° 1 | D'une couleur passablement bonne | 1,0 |
| Canada n° 1 | D'une couleur raisonnablement bonne | 1,0 |
| Canada n° 2 | D'une couleur passablement bonne | 5,0 |
| Canada n° 3 | D'une couleur passablement bonne | 5,0 |
| Canada n° 4 | Couleur atypique | 5,0 |
| Si les caract. de haricots n° 4 ne sont pas satisfaisantes, classez | | Haricots ronds blancs, Echantillon Canada - Autres classes propres au mélange |

| Dommmages, y compris les grains fendus, matières étrangères et classes contrastantes (%) | | | | | | |
|--|---|---|--|---|---|---|
| Dommmages, matières étrangères et classes contrastantes de haricots (%) | | | | | | |
| Nom de grade | Matières étrangères (%) | | *Total, matières étrangères | *Classes contrastantes de haricots | Chauffés, pourris ou moisiss | *Total, dommmages, matières étrangères et classes contrastantes de haricots |
| | Ergot | Sclerotiniose | | | | |
| Extra Canada n° 1 | 0,05 | 0,05 | Environ 0,01 | Environ 0,1 | Aucun | 1,0 |
| Special Canada n° 1 | 0,05 | 0,05 | Environ 0,01 | Environ 0,1 | 0,2 | 2,0 |
| Canada n° 1 | 0,05 | 0,05 | Environ 0,05 | Environ 0,1 | 0,1 | 2,0 |
| Canada n° 2 | 0,05 | 0,05 | Environ 0,1 | 1,0 | 0,2 | 4,0 |
| Canada n° 3 | 0,05 | 0,05 | Environ 0,2 | 1,0 | 0,3 | 6,0 |
| Canada n° 4 | 0,05 | 0,05 | Environ 0,2 | 1,0 | 1,0 | 10,0 |
| Si les caract. de haricots n° 4 ne sont pas satisfaisantes, classez | Haricots ronds blancs, Echantillon Canada - Ergot | Haricots ronds blancs, Echantillon Canada - Mélangé | 2,5% ou moins : Haricots ronds blancs, Rejeté (grade CAN) - Pierres ou Haricots ronds blancs, Echantillon CAN - Pierres, Plus de 2,5 % : Haricots ronds blancs, Echantillon, Récupérés | Haricots ronds blancs, Echantillon Canada - Classes contrastantes | Haricots ronds blancs, Echantillon Canada - Chauffés ou moisiss | Haricots ronds blancs, Echantillon Canada - (raison) |

* Défini dans le Règlement sur les grains du Canada

Haricots autres que canneberge, dolique à oeil noir, à oeil jaune ou haricots ronds blancs, Canada (CAN)

| Nom de grade | *Condition | *Autres classes de haricots propres au mélange (%) |
|---|---|--|
| Extra Canada n° 1 | De grosseur uniforme, d'une bonne couleur naturelle | 1,0 |
| Canada n° 1 | D'une couleur raisonnablement bonne | 3,0 |
| Special Canada n° 1 | D'une couleur passablement bonne | 3,0 |
| Canada n° 2 | D'une couleur raisonnablement bonne | 5,0 |
| Canada n° 3 | D'une couleur passablement bonne | 10,0 |
| Canada n° 4 | Couleur atypique | 15,0 |
| Si les caract. de haricots n° 4 ne sont pas satisfaisantes, classez | Haricots, Échantillon Canada (classe) - Autres classes propres au mélange | |

| Donnages, y compris les grains fendus, matières étrangères et classes contrastantes (%) | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|--|---|--|---|--|---|--|---|--|---|--|--|--|--|--|
| Donnages, matières étrangères et classes contrastantes de haricots (%) | | | | | | | | | | | | | | | |
| Matières étrangères (%) | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | Sclerotiniose | | *Pierres, schiste ou matières analogues | | *Total, matières étrangères | | *Classes contrastantes de haricots | | Chauffés, pourris ou mois | | *Total, dommages, matières étrangères et classes contrastantes de haricots | | | |
| Ergot | | | | | | | | | | | | | | | |
| Nom de grade | | 0,05 | | 0,05 | | Aucun | | Environ 0,05 | | 1,0 | | Aucun | | 1,0 | |
| Extra Canada n° 1 | | 0,05 | | 0,05 | | Environ 0,05 | | Environ 0,1 | | 1,5 | | 0,1 | | 1,5 | |
| Canada n° 1 | | 0,05 | | 0,05 | | Environ 0,05 | | Environ 0,1 | | 1,5 | | 0,1 | | 1,5 | |
| Special Canada n° 1 | | 0,05 | | 0,05 | | Environ 0,1 | | Environ 0,2 | | 3,0 | | 0,2 | | 3,0 | |
| Canada n° 2 | | 0,05 | | 0,05 | | Environ 0,2 | | Environ 0,5 | | 5,0 | | 0,3 | | 5,0 | |
| Canada n° 3 | | 0,05 | | 0,05 | | Environ 0,5 | | 1,0 | | 8,5 | | 1,0 | | 8,5 | |
| Canada n° 4 | | 0,05 | | 0,05 | | Environ 0,5 | | 1,0 | | 8,5 | | 1,0 | | 8,5 | |
| Si les caract. de haricots n° 4 ne sont pas satisfaisantes, classez | | Haricots, Echantillon Canada (classe) - Ergot | | Haricots, Echantillon Canada (classe) - Mélange | | 2,5 % ou moins : Haricots, Rejeté (grade CAN) (classe) - Pierres ou Haricots, Echantillon CAN - Pierres. Plus de 2,5 % : Haricots, Echantillon, Récupérés | | Haricots, Echantillon Canada (classe) - Mélange | | Haricots, Echantillon Canada (classe) - Classes contrastantes | | Haricots, Echantillon Canada (classe) - Chauffés ou mois | | Haricots, Echantillon Canada (classe) - (raison) | |

* Défini dans le Règlement sur les grains du Canada

Exportations

Les exportations peuvent être commercialement propres ou non commercialement propres.

Commercialement propre (CC)

Les exportations sont considérées comme étant commercialement propres lorsqu'elles ne contiennent aucune impureté.

Non commercialement propre (NCC)

Les exportations qui ne satisfont pas aux normes de propreté commerciale sont considérées comme étant *non commercialement propres*. De telles exportations ne sont autorisées qu'avec la permission de la CCG.

Dans le cas d'échantillons représentant des exportations non commercialement propres dont l'expédition en partance d'un silo terminal ou de transbordement est approuvée par la Commission, le taux d'impuretés est déclaré au 0,1 % près, moins la déduction directe allant jusqu'à 0,2 %.

Classement

À l'exportation, les haricots sont classés en fonction des normes et caractéristiques des grades primaires.

20. Soja

| | |
|---|-------------|
| Détermination du taux d'impuretés | 20-3 |
| Définitions | 20-3 |
| Impuretés non déclarées | 20-3 |
| Procédures normales de nettoyage | 20-3 |
| Composition des impuretés | 20-4 |
| Classement | 20-5 |
| Définitions importantes | 20-5 |
| Poids net de l'échantillon | 20-5 |
| Compte des grains (G) | 20-5 |
| Substances dangereuses dans les échantillons | 20-5 |
| Tailles des portions représentatives aux fins de classement | 20-6 |
| Facteurs de classement | 20-7 |
| Autres grains (OGS) | 20-7 |
| Boulettes de terre (EP) | 20-7 |
| Boulettes de terre molles (SEP) | 20-7 |
| Couleur (CLR) | 20-7 |
| De grosseur uniforme | 20-8 |
| Dommages (DMG) | 20-8 |
| Ergot (ERG) | 20-8 |
| Excréments (EXCR) | 20-8 |
| Gangue boueuse de soja | 20-9 |
| Gelée (FR) | 20-9 |
| Glumes (HULLS) | 20-9 |
| Graines brûlées (FBNT) | 20-9 |
| Graines chauffées (HTD) | 20-9 |
| Graines germées | 20-10 |
| Graines fendues (SPLT) | 20-10 |
| Graines moisies (MLDY) | 20-10 |
| Graines rances | 20-10 |
| Graines ratatinées | 20-11 |
| Graines tachées et tachetées (STND) | 20-11 |
| Graines tachetées | 20-11 |
| Granulés d'engrais (FERT PLTS) | 20-11 |
| Matières étrangères (FM) | 20-11 |
| Matières étrangères autres que du grain (FMXGRN) | 20-12 |
| Mildiou (DWNY MIL) | 20-12 |
| Odeur (ODOR) | 20-12 |
| Pierres (STNS) | 20-13 |
| Sclérotiniose (SCL) | 20-13 |
| Semence traitée | 20-13 |
| Variétés (VAR) | 20-14 |

| | |
|--|--------------|
| Analyses spéciales | 20-15 |
| Couleur du hile (hile blanc) | 20-15 |
| Calibrage | 20-15 |
| Facteurs déterminants des grades primaires et d'exportation | |
| —Graines de soja jaune, vert, brun, noir et mélangé (Canada) | 20-16 |
| Exportations | 20-17 |
| Commercialement propre | 20-17 |
| Non commercialement propre (NCC) | 20-17 |
| Classement | 20-17 |

Détermination du taux d'impuretés

Définitions

Le taux d'impuretés est déterminé et déclaré au 0,1 % près. Il peut être déterminé à n'importe quel moment durant le processus d'inspection.

Les impuretés sont définies dans la Loi sur les grains du Canada comme « matières qui, dans un lot de grains, ne correspondent pas à une norme de qualité fixée sous le régime de la présente loi pour un grade donné de ces grains, qui peuvent être extraites du lot, et qui doivent l'être, pour que celui-ci soit placé dans le grade en question ». Les impuretés sont extraites en suivant les procédures de nettoyage décrites dans la présente section du guide.

À l'arrivage, l'échantillon est désigné comme un échantillon non nettoyé ou sale. Son poids est le poids brut de l'échantillon. Le taux d'impuretés est calculé sur le poids brut de l'échantillon.

Impuretés non déclarées

▲ **Important** : Les impuretés ne sont pas déclarées dans les cas suivants :

- *Soja, Échantillon Canada (couleur) - Grains brûlés,*
- *Soja, Échantillon - Grains récupérés,*
- *Soja, Échantillon Canada (couleur) - Mélange, Semence traitée,*
- *Soja, Échantillon - Grains condamnés.*

Procédures normales de nettoyage

▲ **Important** : Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de substances dangereuses.

1. À l'aide d'un diviseur de type Boerner, divisez l'échantillon non nettoyé pour obtenir une portion représentative.

- Les échantillons officiels devraient peser au moins 900 g.
- Les échantillons non officiels devraient peser au moins 750 g.

2. Passez les échantillons au tamis à trous ronds n° 8 pour extraire toutes les matières facilement extractibles.

Si l'échantillon contient de grandes quantités d'impuretés, vous allez peut-être vouloir tamiser des petites portions à la fois.

3. Réglez le tarare Carter selon ce qui suit:

| | |
|-------------------------|--------------|
| Commande d'alimentation | n° 10 |
| Commande pneumatique | n° 7 |
| Crible | aucun |
| Tamis supérieur | plateau vide |
| Tamis du centre | aucun |
| Tamis inférieur | aucun |
| Nettoyeur du tamis | arrêt |

4. Mettez le tarare Carter en marche.
5. Versez l'échantillon dans la trémie.
6. Après le passage de l'échantillon dans la machine, arrêtez le tarare.
7. Actionnez légèrement la tige de verrouillage du bac d'aspiration pour dégager les matières retenues par le filtre à air.
8. Déterminez les impuretés en consultant la *Composition des impuretés*.

Composition des impuretés

- les matières passant au tamis à trous ronds n° 8
- un maximum de 10,0 % en poids de boulettes de terre molles triées à la main de l'échantillon;
- les tiges, les gousses, les glumes, les glumes de soja branlantes, et les matières végétales grossières extraites par aspiration à l'aide du tarare Carter, ou triées à la main de l'échantillon.

▲ **Important :** Remettez dans l'échantillon tous les morceaux de soja ou les grains entiers de soja, les grains atteints de la sclérotiniose ou de l'ergot, les graines de mauvaises herbes ou les autres grains extraits par aspiration dans les cas où ils constituent un facteur de classement.

L'aspiration ne sert qu'à accélérer l'extraction des impuretés légères de l'échantillon.

Classement

Définitions importantes

| | |
|---|--|
| Poids net de l'échantillon | Après le nettoyage et l'extraction des impuretés, l'échantillon est considéré comme l'échantillon nettoyé. Son poids est le poids net de l'échantillon. Les pourcentages en poids aux fins de classement se rapportent aux pourcentages du poids net. |
| Compte des grains (G) | <ul style="list-style-type: none">• Pour effectuer le compte des grains, vous devez séparer 500 g de l'échantillon nettoyé.• Tout le classement est fait sur des portions représentatives obtenues de l'échantillon nettoyé à l'aide d'un diviseur de type Boerner. |
| Substances dangereuses dans les échantillons | Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de substances dangereuses. Aux termes du Règlement, les substances dangereuses constituent tout pesticide, herbicide ou produit déshydratant. |

Tailles des portions représentatives aux fins de classement

Tout le classement est fait sur des portions représentatives obtenues de l'échantillon nettoyé à l'aide d'un diviseur de type Boerner.

| Lorsque le facteur de classement est . . . | Utilisez alors une . . . |
|--|---|
| normal | portion de taille optimum |
| grave | portion de taille minimum ou plus (n'utilisez pas une portion inférieure). |

Les valeurs que renferme le tableau suivant représentent la gamme des portions d'échantillons recommandées aux fins de classement.

Portions représentatives du soja aux fins de classement, en grammes

| Facteurs de classement | Minimum | Optimum | Exportation |
|---------------------------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|
| Boulettes de terre molles | 100 | 500 | échantillon d'analyse |
| Couleur | échantillon d'analyse | échantillon d'analyse | échantillon d'analyse |
| Dommages | 100 | 500 | 500 |
| Ergot | 500 | 500 | échantillon d'analyse |
| Excréments | échantillon d'analyse | échantillon d'analyse | échantillon d'analyse |
| Graines brûlées | échantillon d'analyse | échantillon d'analyse | échantillon d'analyse |
| Graines chauffées, moisies, rances | 50 | 500 | échantillon d'analyse |
| Graines fendues, glumes | 100 | 500 | 500 |
| Graines tachées, tachetées | échantillon d'analyse | échantillon d'analyse | échantillon d'analyse |
| Matières étrangères | 100 | 500 | 500 |
| Mildiou | 100 | 500 | 500 |
| Odeur | échantillon d'analyse | échantillon d'analyse | échantillon d'analyse |
| Pierres | 500 | 500 | échantillon d'analyse |
| Sclérotinose | 100 | 500 | 500 |
| Semence traitée | échantillon d'analyse | échantillon d'analyse | échantillon d'analyse |

Facteurs de classement

Autres grains (OGS) Les autres grains se rapportent à tous les grains autres que le soja qui restent dans l'échantillon après le nettoyage.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g

Optimum—500 g

Exportation—500 g

Boulettes de terre (EP)

- Les boulettes de terre dures sont les boulettes qui ne s'effritent pas sous pression. Voir *Pierres*.
- Les boulettes de terre molles sont les boulettes qui s'effritent sous pression. Voir *Boulettes de terre molles*.

Boulettes de terre molles (SEP) Les boulettes de terre molles sont les boulettes qui s'effritent sous pression légère – si elles ne s'effritent pas, elles sont considérées comme des pierres. Ces boulettes peuvent être :

- des boulettes de terre ou des granulés d'engrais;
- toutes les matières non toxiques de consistance semblable.

Procédures

Les boulettes de terre peuvent être extraites comme impuretés. Voir *Procédures normales de nettoyage*.

Si les boulettes de terre molles comptent plus de 10,0 % du poids brut de l'échantillon, elles constituent un facteur de classement et sont comprises dans la tolérance des Matières étrangères autres que du grain.

1. Remettez les boulettes dans l'échantillon.
2. Triez à la main les boulettes de terre molles d'une portion représentative de l'échantillon nettoyé.
3. Si les boulettes de terre molles sont le facteur déterminant du grade, classez l'échantillon comme Soja, Échantillon Canada (couleur) - Mélange.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g

Optimum—500 g

Exportation—échantillon
d'analyse

Couleur (CLR) Le soja peut être jaune, vert, brun ou noir. La couleur fait partie du nom de grade; par exemple, Soja Canada n° 1 jaune.

Soja bicolore ou soja mélangé

- Les échantillons de soja mélangé sont les échantillons qui contiennent du soja bicolore ou du soja d'une autre couleur.

- Le soja bicolore se rapporte aux graines de soja jaune ou vert ayant des rayures ou taches pigmentées noires ou brunes dans les téguments.

Portion représentative aux fins d'analyseMinimum—échantillon
d'analyseOptimum—échantillon
d'analyseExportation—échantillon
d'analyse**De grosseur
uniforme**

Ce facteur ne s'applique qu'au soja Canada n° 1.

Les échantillons sont considérés comme étant de grosseur uniforme lorsqu'il n'y a aucune différence distincte dans la grosseur de la graine. Servez-vous de l'échantillon-type pour vous aider à déterminer l'uniformité.

Portion représentative aux fins d'analyseMinimum—échantillon
d'analyseOptimum—échantillon
d'analyseExportation—échantillon
d'analyse**Dommages
(DMG)**

Les graines de soja endommagées se rapportent aux graines germées, gelées, ratatinées, altérées par suite d'un contact avec le sol, immatures ou autrement endommagées. Les dommages doivent avoir pénétré le tégument jusqu'à l'intérieur de la graine.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g

Optimum—500 g

Exportation—500 g

Ergot (ERG)

L'ergot est la maladie des plantes qui produit des champignons allongés dont l'extérieur est de coloration noir violacé, l'intérieur, d'un blanc violacé à blanc nuancé, et la texture de la surface, relativement lisse. L'ergot est toxique.

L'ergot attaque les céréales et sa présence n'est pas habituellement détectée dans le soja, une culture à feuilles larges.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—500 g

Optimum—500 g

Exportation—échantillon
d'analyse**Excrétions
(EXCR)**

▲ **Important** : Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence d'excrétions.

Portion représentative aux fins d'analyseMinimum—échantillon
d'analyseOptimum—échantillon
d'analyseExportation—échantillon
d'analyse

| | | | |
|--|---|-------------------------------|-----------------------------------|
| Gangue boueuse de soja | Les graines de soja qui sont entièrement recouvertes de boue séchée sont considérées comme étant endommagées. | | |
| Portion représentative aux fins d'analyse | | | |
| | Minimum—100 g | Optimum—500 g | Exportation—500 g |
| Gelée (FR) | Lorsqu'on les coupe en sens transversal, | | |
| | <ul style="list-style-type: none">• les graines de soja dont les cotylédons sont verts ou d'un brun verdâtre avec un aspect cireux et vitreux sont considérées comme étant gelées;• les graines qui sont jaunes ou d'un vert très pâle sont considérées comme étant saines, même si elles sont abîmées superficiellement par les intempéries. | | |
| Portion représentative aux fins d'analyse | | | |
| | Minimum—50 g | Optimum—500 g | Exportation—500 g |
| Glumes (HULLS) | <ul style="list-style-type: none">• Dans les échantillons de soja non traités, les glumes sont considérées comme des impuretés.• Dans les échantillons commercialement propres, les glumes sont considérées comme des graines de soja fendues. | | |
| Graines brûlées (FBNT) | Les graines carbonisées ou roussies par le feu sont considérées comme étant brûlées. Une coupe transversale d'une graine brûlée ressemble au charbon et comporte plusieurs alvéoles. Ces alvéoles font que le grain a un poids réduit et s'effrite facilement sous pression. | | |
| | Aucune tolérance ne s'applique aux graines de soja brûlées. | | |
| Portion représentative aux fins d'analyse | | | |
| | Minimum—échantillon d'analyse | Optimum—échantillon d'analyse | Exportation—échantillon d'analyse |
| Graines chauffées (HTD) | <ul style="list-style-type: none">• Les graines de soja dont les cotylédons sont de couleur pâle à brun foncé lorsqu'ils sont coupés en sens transversal sont considérées comme étant chauffées.• Les graines de soja dont les cotylédons sont d'un brun roux très pâle lorsqu'ils sont coupés en sens transversal sont considérées comme étant endommagées. | | |
| Portion représentative aux fins d'analyse | | | |
| | Minimum—50 g | Optimum—500 g | Exportation—échantillon d'analyse |

| | |
|---|---|
| Graines germées | Si les graines de soja révèlent des indices de germination, elles sont considérées comme étant endommagées. |
| Portion représentative aux fins d'analyse | |
| Minimum—100 g Optimum—500 g Exportation—500 g | |
| Graines fendues (SPLT) | Les graines de soja fendues sont les graines fendues et les graines dont les moitiés tiennent à peine ensemble. Les graines fendues ne se rapportent pas aux graines de soja autrement endommagées. |
| Portion représentative aux fins d'analyse | |
| Minimum—100 g Optimum—500 g Exportation—500 g | |
| Procédures | |
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Servez-vous du tamis manuel à fentes n° 8 ou n° 9 pour vous aider à séparer les graines fendues de l'échantillon. 2. Triez à la main toutes les petites graines entières de soja qui passent au tamis et remettez-les dans l'échantillon. 3. Triez à la main les graines fendues qui restent dans l'échantillon et ajoutez-les aux graines extraites par tamisage. 4. Déterminez le pourcentage total en poids des graines fendues. | |
| Graines moisies (MLDY) | Les graines de soja moisies sont ridées et déformées, et la couleur varie d'un brun moyen à un brun foncé. Une partie importante de la graine est couverte superficiellement d'une moisissure grisâtre. Les graines moisies ont souvent une texture spongieuse et dégagent habituellement une odeur désagréable. La tolérance des graines chauffées s'appliquent aux graines moisies. |
| Portion représentative aux fins d'analyse | |
| Minimum—50 g Optimum—500 g Exportation—échantillon d'analyse | |
| Graines rances | Les graines de soja rances se distinguent par la décoloration allant d'un rose foncé du tégument. Lorsqu'on les coupe en sens transversal, la décoloration des graines s'étend dans les cotylédons. |
| Si la décoloration n'est que d'un rose pâle, les graines de soja ne sont pas considérées comme étant rances, et il faut tenir compte de cette décoloration au moment d'évaluer la couleur générale des graines. | |
| La tolérance des graines chauffées s'applique aux graines de soja rances. | |
| Portion représentative aux fins d'analyse | |
| Minimum—50 g Optimum—500 g Exportation—échantillon d'analyse | |

| | |
|---------------------------|---|
| Graines ratatinées | Si les graines de soja sont ratatinées, petites et plates, l'huile de ces graines n'a aucune valeur. Elles sont donc considérées comme étant endommagées. |
|---------------------------|---|

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g

Optimum—500 g

Exportation—500 g

| | |
|--|--|
| Graines tachées et tachetées (STND) | Les taches et les tachetures de la surface sont causées par les intempéries, la saleté, les graines de mauvaises herbes ou par une maladie. Si l'intérieur des graines de soja n'est pas endommagé ou décoloré, les graines sont considérées comme étant saines. |
|--|--|

Les limites sont visibles dans les échantillons-types Canada, et elles sont définies sous la colonne des normes de qualité selon ce qui suit :

| | |
|-------------------------|------------------|
| Bonne couleur naturelle | Canada n° 1 |
| Légèrement tachée | Canada n° 2 |
| Tachée | Canada n° 3 |
| Fortement tachée | Canada n° 4 ou 5 |

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—échantillon d'analyse

Optimum—échantillon d'analyse

Exportation—échantillon d'analyse

Procédure

Évaluez la tache ou la tacheture en fonction de son incidence sur l'aspect général de l'échantillon.

| | |
|--------------------------|--|
| Graines tachetées | Voir <i>Graines tachées et tachetées</i> . |
|--------------------------|--|

| | |
|---------------------------------------|--|
| Granulés d'engrais (FERT PLTS) | <ul style="list-style-type: none"> Les granulés d'engrais durs sont les granulés qui ne s'effritent pas sous pression. Voir <i>Pierres</i>. Un granulé est une pierre. Les granulés d'engrais mous sont les granulés qui s'effritent sous pression. Voir <i>Boulettes de terre molles</i>. |
|---------------------------------------|--|

| | |
|---------------------------------|---|
| Matières étrangères (FM) | Les matières étrangères se rapportent à toutes les matières autres que les graines de soja entières ou fendues qui restent dans l'échantillon après la détermination ou l'extraction des impuretés. |
|---------------------------------|---|

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g

Optimum—500 g

Exportation—500 g

**Matières
étrangères
autres que
du grain
(FMXGRN)**

Les matières étrangères autres que du grain ne se rapportent pas aux graines ergotées ni aux pierres, mais se rapportent :

- aux grosses graines de mauvaises herbes qui sont retenues par le tamis à trous ronds n° 8;
- aux grosses graines de mauvaises herbes qui sont retenues par le tamis à trous ronds n° 8;
- aux boulettes de terre molles qui s'effritent sous pression;
- aux granulés d'engrais mous;
- à toutes les autres matières de consistance semblable;
- aux graines atteintes de la sclérotiniose.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g

Optimum—500 g

Exportation—500 g

**Mildiou
(DWN Y MIL)**

Le mildiou est la couche superficielle d'une croissance fongique poudreuse. Les graines de soja sont considérées comme étant mildiousées seulement si toute la croissance fongique peut être enlevée ensemble et si la croissance couvre la moitié ou plus de la surface des graines.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g

Optimum—500 g

Exportation—500 g

Odeur (ODOR)

Aucune tolérance numérique ne s'applique à l'odeur. Tenez compte

- de la qualité fondamentale de l'échantillon,
- du type et de l'intensité de l'odeur,
- de la présence de résidus visibles provoquant l'odeur.

Les graines attribuées les grades no 1 à n° 3 doivent dégager une odeur naturelle. Il faudrait qu'un échantillon soit attribué le grade no 4 pour les dommages avant qu'il ne puisse dégager une légère odeur associée aux graines de soja de qualité inférieure.

Portion représentative aux fins d'analyse
Minimum—échantillon
d'analyseOptimum—échantillon
d'analyseExportation—échantillon
d'analyse

| Si l'odeur est le facteur déterminant du grade et qu'il y a ... | Le grade est alors ... |
|--|---|
| une odeur distincte non naturelle ou désagréable, autre que celle d'échauffement ou de brûlé, qui n'est pas associée à la qualité du grain | <i>Soja, Échantillon Canada (couleur) - Odeur</i> |
| une odeur excessive d'échauffement | <i>Soja, Échantillon Canada (couleur) - Graines chauffées</i> |
| une odeur excessive de brûlé | <i>Soja, Échantillon Canada (couleur) - Graines brûlées</i> |

Pierres (STNS) Les pierres se rapportent au schiste dur, au charbon, aux boulettes de terre dures, aux granulés d'engrais durs et à toutes les autres matières non toxiques de consistance semblable.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—500 g

Optimum—500 g

Exportation—échantillon
d'analyse

Procédures

- Si le nombre de pierres n'est pas excessif, déterminez le compte de grains.
- Si le compte de grains est excessif, déterminez le poids des pierres comme pourcentage du poids net de l'échantillon.

Sclérotiniose (SCL)

La sclérotiniose est la maladie provoquée par le champignon terricole qui produit des masses dures de tissu fongique, dont la taille et la forme varient, que l'on appelle les sclérotés. L'extérieur de ces masses est d'un noir foncé, l'intérieur, d'un blanc pur, et la texture de la surface, grossière. La sclérotiniose n'attaque que les cultures à feuilles larges. Elle n'est pas toxique, et il ne faut pas la confondre avec l'ergot.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g

Optimum—500 g

Exportation—500 g

Semence traitée ▲ **Important** : Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de semences traitées.

La semence traitée est du grain qui a été dénaturé délibérément avec un produit chimique agricole à des fins agronomiques. Ces enrobages de la graine contiennent aussi un colorant pour rendre le grain traité visuellement apparent à un inspecteur de grains. La couleur varie en fonction du type de traitement et du type de grain. Les normes canadiennes actuelles des couleurs servant au traitement des semences des céréales et du canola contre les pesticides sont d'un rose/rouge et d'un bleu layette respectivement. Les enrobages ou les taches peuvent avoir un aspect gras ou poudreux, et il peut y avoir des petites taches sur la surface ou encore, elle pourrait être entièrement recouverte.

Ne confondez pas la tache avec la tache semblable causée par la phytonique d'Amérique.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—échantillon
d'analyse

Optimum— échantillon
d'analyse

Exportation— échantillon
d'analyse

Procédures

1. Si l'échantillon révèle la présence de semences traitées, identifiez-le comme *Soja retenu, soupçonne semence traitée*.
2. Envoyez l'échantillon à l'inspecteur en chef des grains.
3. Dès que le Laboratoire de recherches sur les grains de la Commission canadienne des grains vous transmet les résultats confirmant les semences traitées, attribuez le grade pertinent *Soja, Échantillon condamné* ou *Soja, Échantillon Canada - Mélange, semence traitée*.

Variétés (VAR) Le soja est classé sans référence à la variété.

Analyses spéciales

Sur demande, les échantillons peuvent être analysés pour déterminer d'autres facteurs. L'expéditeur du soja indique les facteurs à analyser et les tamis à utiliser.

Couleur du hile (hile blanc) La couleur du hile n'a aucune incidence sur le grade.

Triez à la main la portion représentative d'au moins 100 g de l'échantillon nettoyé pour déterminer le pourcentage en poids de la couleur du hile.

Calibrage Analysez une portion représentative d'au moins 500 g de l'échantillon nettoyé. L'expéditeur précise la taille du tamis à utiliser.

Facteurs déterminants des grades primaires et d'exportation

Graines de soja jaune, vert, brun, noir et mélangé, Canada (CAN)

| Nom de grade | *Poids spécifique minimum, kg/hL (g/0,5 L) | *Condition |
|--|--|---|
| Canada n° 1 | 70,0 (357) | Fraîches, odeur naturelle, de grosseur uniforme, d'une bonne couleur naturelle |
| Canada n° 2 | 68,0 (347) | Fraîches, odeur naturelle, légèrement tachées |
| Canada n° 3 | 66,0 (337) | Fraîches, odeur naturelle, peuvent être tachées mais non fortement endommagées par suite d'un contact avec le sol |
| Canada n° 4 | 63,0 (322) | Fraîches, peuvent être très tachées ou endommagées par suite d'un contact avec le sol et gelées |
| Canada n° 5 | 59,0 (301) | Fraîches, peuvent être très tachées ou endommagées par suite d'un contact avec le sol, gelées et immatures |
| Si les caract. du soja n° 5 ne sont pas satisfaites, classez | Soja, Échantillon Canada (couleur) - Poids léger | |

| Nom de grade | Dommmages (%) | | Mildiou | *Autres couleurs ou bicolorés autres que pour le soja mélangé | Matières étrangères (%) | | | | *Fendues (%) |
|--|---|--|---------------|---|--|---|---|--|--|
| | *Graines de soja et d'autres grains chauffés ou moisies | *Total, dommages | | | Ergot | Pierres | *Matières étrangères autres que le grain, y compris la sclérolinose | *Total, y compris autres grains | |
| Canada n° 1 | Aucun | 2,0 | 1,0 | 2,0 | Environ 0,01 | Aucun | Environ 0,1 | 1,0 | 10,0 |
| Canada n° 2 | Environ 0,2 | 3,0 | 10,0 | 3,0 | Environ 0,025 | 1G | Environ 0,3 | 2,0 | 15,0 |
| Canada n° 3 | 1,0 | 5,0 | Aucune limite | 5,0 | Environ 0,1 | 3G | Environ 0,5 | 3,0 | 20,0 |
| Canada n° 4 | 3,0 | 8,0 | Aucune limite | 10,0 | Environ 0,25 | 3G | 2,0 | 5,0 | 30,0 |
| Canada n° 5 | 5,0 | 15,0 | Aucune limite | 15,0 | Environ 0,25 | 3G | 3,0 | 8,0 | 40,0 |
| Si les caract. du soja n° 5 ne sont pas satisfaites, classez | Soja, Échantillon Canada (couleur) - Chauffées ou moisies | Soja, Échantillon Canada (couleur) - Endommagées | | Classez selon le grade mélangé approprié | Soja, Échantillon Canada (couleur) - Ergot | 2,5 % ou moins : Soja, Rejeté (grade CAN) - Pierres ou Soja, Échantillon CAN (couleur) - Pierres. Plus de 2,5 % : Soja, Échantillon - Récupérés | Soja, Échantillon Canada (couleur) - Mélange | Soja, Échantillon Canada (couleur) - Mélange | Soja, Échantillon Canada (couleur) - Fendues |

* Défini dans le Règlement sur les grains du Canada

Exportations

Les exportations peuvent être commercialement propres ou non commercialement propres.

Commerciale- ment propre

Les impuretés ne sont pas déterminées sur les exportations commercialement propres.

Les exportations sont considérées comme étant commercialement propres dans les cas où l'échantillon contient 0,2 % ou moins en poids de gousses, tiges ou matières végétales grossières, y compris 0,1 % ou moins de matières autres que les graines de soja entières ou cassées qui passent au tamis à trous ronds n° 8.

De plus, dans les échantillons d'exportations commercialement propres, la quantité de graines de soja finement cassées qui passent au tamis à trous ronds n° 8 :

- peuvent aller jusqu'à 0,75 % en poids dans le cas d'expéditions non destinées directement à l'exportation;
- peuvent aller jusqu'à 1,0 % en poids dans le cas d'expéditions destinées directement à l'exportation.

Non commerciale- ment propre (NCC)

Les exportations qui ne satisfont pas aux normes de propreté commerciale sont considérées comme étant *non commercialement propres*. De telles exportations ne sont autorisées qu'avec la permission de la CCG. Les impuretés sont déclarées au 0,1 % près.

Classement

À l'exportation, le soja est classé en fonction des normes et caractéristiques des grades primaires.

21. Féveroles

| | |
|---|-------------|
| Détermination du taux d'impuretés | 21-3 |
| Définitions | 21-3 |
| Impuretés non déclarées | 21-3 |
| Procédures normales de nettoyage | 21-3 |
| Composition des impuretés | 21-4 |
| Classement | 21-5 |
| Définitions importantes | 21-5 |
| Poids net de l'échantillon | 21-5 |
| Compte des grains (G) | 21-5 |
| Substances dangereuses dans les échantillons | 21-5 |
| Tailles des portions représentatives aux fins de classement | 21-6 |
| Facteurs de classement | 21-7 |
| Boulettes de terre (EP) | 21-7 |
| Boulettes de terre molles (SEP) | 21-7 |
| Couleur (CLR) | 21-7 |
| Dommages (DMG) | 21-8 |
| Ergot (ERG) | 21-8 |
| Excréments (EXCR) | 21-8 |
| Givre blanc | 21-9 |
| Grains brûlés (FBNT) | 21-9 |
| Grains chauffés (HTD) | 21-9 |
| Grains décolorés (DCLR) | 21-9 |
| Grains fendillés (CRKD) | 21-10 |
| Grains fendus (SPLT) | 21-10 |
| Grains germés (SPTD) | 21-10 |
| Grains moisis (MLDY) | 21-10 |
| Grains noircis | 21-10 |
| Grains perforés (PERF) | 21-10 |
| Grains pourris (ROT) | 21-11 |
| Grains verts (GR) | 21-11 |
| Granulés d'engrais (FERT PLTS) | 21-11 |
| Matières étrangères (FM) | 21-11 |
| Odeur (ODOR) | 21-11 |
| Pierres (STNS) | 21-11 |
| Sclérotinose (SCL) | 21-12 |
| Semence traitée | 21-12 |
| Téguments fendillés (CSDC) | 21-12 |
| Varieties (VAR) | 21-13 |

| | |
|--|--------------|
| Facteurs déterminants des grades primaires et d'exportation | |
| —Féveroles (Canada) | 21-14 |
| Exportations | 21-15 |
| Commercialement propre (CC) | 21-15 |
| Non commercialement propre (NCC) | 21-15 |
| Classement | 21-15 |
| Facteurs déterminants des grades d'exportation | |
| —Féveroles (Canada) | 21-16 |

Détermination du taux d'impuretés

Définitions Le taux d'impuretés est déterminé et déclaré au 0,1 % près.

Les impuretés sont définies dans la *Loi sur les grains du Canada* comme « matières qui, dans un lot de grains, ne correspondent pas à une norme de qualité fixée sous le régime de la présente loi pour un grade donné de ces grains, qui peuvent être extraites du lot, et qui doivent l'être, pour que celui-ci soit placé dans le grade en question ». Les impuretés sont extraites en suivant les procédures de nettoyage décrites dans la présente section du guide.

À l'arrivage, l'échantillon est désigné comme un échantillon non nettoyé ou sale. Son poids est le poids brut de l'échantillon. Le taux d'impuretés est calculé sur le poids brut de l'échantillon.

Impuretés non déclarées ▲ **Important :** Les impuretés ne sont pas déclarées dans les cas suivants :

- *Féveroles, Échantillon Canada - Grains brûlés,*
- *Féveroles, Échantillon - Grains récupérés,*
- *Féveroles, Échantillon Canada - Mélange, Semence traitée,*
- *Féveroles, Échantillon - Grains condamnés.*

Procédures normales de nettoyage

▲ **Important :** Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de substances dangereuses.

1. À l'aide d'un diviseur de type Boerner, divisez l'échantillon non nettoyé pour obtenir deux portions représentatives d'environ 250 g.
2. Choisissez le tamis manuel approprié, soit le tamis manuel à fentes n° 8, n° 9 ou n° 11.
3. Passez les portions au tamis manuel approprié une à la fois pour extraire toutes les matières facilement extractibles.
4. Déterminez les impuretés en consultant la Composition des impuretés.

**Composition
des impuretés**

Les matières triées à la main de l'échantillon tamisé, y compris toutes les matières végétales étrangères grossières telles que les gousses, les tiges, la paille et les têtes de chardon;

- ▲ **Important** : Ne comptez pas les matières minérales, les grains atteints de l'ergot et de la sclérotiniose, ni les grains à grosses graines autres que les féveroles.
- les boulettes de terre molles, si elles comptent 10,0 % ou moins en poids de l'échantillon.

Classement

Définitions importantes

| | |
|---|---|
| Poids net de l'échantillon | Après le nettoyage et l'extraction des impuretés, l'échantillon est considéré comme l'échantillon nettoyé. Son poids est le poids net de l'échantillon. Les pourcentages en poids aux fins de classement se rapportent aux pourcentages du poids net. |
| Compte des grains (G) | <p>Le compte des grains est le nombre de morceaux de la grosseur d'un grain d'une matière étrangère dans un échantillon nettoyé de 500 g.</p> <ul style="list-style-type: none">• Pour effectuer le compte des grains, vous devez séparer 500 g de l'échantillon nettoyé.• Tout le classement est fait sur des portions représentatives obtenues de l'échantillon nettoyé à l'aide d'un diviseur de type Boemer. |
| Substances dangereuses dans les échantillons | Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de substances dangereuses. Aux termes du Règlement, les substances dangereuses constituent tout pesticide, herbicide ou produit déshydratant. |

Tailles des portions représentatives aux fins de classement

Tout le classement est fait sur des portions représentatives obtenues de l'échantillon nettoyé à l'aide d'un diviseur de type Boerner.

| Lorsque la concentration du facteur de classement est . . . | Utilisez alors une . . . |
|---|---|
| faible | portion de taille optimum |
| élevée | portion de taille minimum ou plus (n'utilisez pas une portion inférieure). |

Les valeurs que renferme le tableau suivant représentent la gamme des portions d'échantillons recommandées aux fins de classement.

Portions représentatives des féveroles aux fins de classement, en grammes

| Facteur de classement | Minimum | Optimum | Exportation |
|----------------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|
| Dommages | 100 | 250 | 250 |
| Excréments | échantillon d'analyse | échantillon d'analyse | échantillon d'analyse |
| Grains brûlés | 500 | échantillon d'analyse | échantillon d'analyse |
| Grains chauffés ou pourris | 100 | 250 | 500 |
| Grains fendus | 100 | 250 | 500 |
| Grains moisiss | 100 | 250 | 500 |
| Grains perforés | 100 | 250 | 250 |
| Matières étrangères | 100 | 250 | 500 |
| Odeur | échantillon d'analyse | échantillon d'analyse | échantillon d'analyse |
| Pierres | 250 | 500 | 1000 |
| Sclérotinose | 250 | 1000 | 1000 |
| Semence traitée | échantillon d'analyse | échantillon d'analyse | échantillon d'analyse |

Facteurs de classement

| | |
|--------------------------------|--|
| Boulettes de terre (EP) | <ul style="list-style-type: none"> Les boulettes de terre dures sont les boulettes qui ne s'effritent pas sous pression. Voir <i>Pierres</i>. Les boulettes de terre molles sont les boulettes qui s'effritent sous pression. Voir <i>Boulettes de terre molles</i>. |
|--------------------------------|--|

| | |
|--|---|
| Boulettes de terre molles (SEP) | Les boulettes de terre molles sont les boulettes qui s'effritent sous pression légère – si elles ne s'effritent pas, elles sont considérées comme des pierres. Ces boulettes peuvent être : |
|--|---|

- des boulettes de terre ou des granulés d'engrais;
- toutes les matières non toxiques de consistance semblable.

Procédures

Les boulettes de terre peuvent être extraites comme impuretés. Voir *Procédures normales de nettoyage*.

Si les boulettes de terre molles comptent plus de 10,0 % du poids brut de l'échantillon, elles constituent un facteur de classement et sont comprises dans la tolérance des Matières étrangères.

- Remettez les boulettes dans l'échantillon.
- Triez à la main les boulettes de terre molles d'une portion représentative de l'échantillon nettoyé.
- Si les boulettes de terre molles sont le facteur déterminant du grade, classez l'échantillon comme *Féveroles*, *Échantillon Canada - Mélange*.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g Optimum—500 g Exportation—500 g

| | |
|----------------------|---|
| Couleur (CLR) | La couleur est déterminée après l'extraction des féveroles endommagées et fendues de l'échantillon nettoyé. |
|----------------------|---|

**Expressions servant à décrire la couleur
dans les tableaux des facteurs déterminants des grades**

| Expression | Caractéristiques |
|---|--|
| Couleur naturelle raisonnablement bonne | Les féveroles sont modérément immatures, avec un peu de sol adhérent, modérément décolorés par l'entreposage ou par d'autres causes naturelles comme les tachetures. |
| Couleur passable | Les féveroles sont immatures mais pas vertes, ont des quantités modérées de sol adhérent, ou sont autrement modérément décolorés par des causes naturelles comme les tachetures. |
| Couleur médiocre | Les féveroles sont décolorées sur moins de la moitié de la glume, dans les cas où la décoloration n'a pas pénétré le cotylédon. |

| Expression | Caractéristiques |
|---------------------------------------|--|
| Exposé à l'environnement ou oxydation | Les téguments des féveroles ont subi une décoloration normale durant l'entreposage. La couleur varie, allant d'un brun roux pâle à brun à brun très foncé, en fonction de la durée et des conditions de l'entreposage. |
| Immature | Les féveroles sont de grosseur normale et de couleur verdâtre, mais ne sont pas nettement vertes. |

**Dommages
(DMG)**

Les dommages dans les féveroles se rapportent à ce qui suit :

- germination;
- maturation nettement incomplète;
- détérioration ou décoloration distincte causée par les intempéries ou par une maladie;
- dommages causés par les insectes;
- échauffement ou moisissure;
- tout autre dommage qui nuit gravement à l'aspect ou la qualité.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g

Optimum—250 g

Exportation—250 g

Ergot (ERG)

L'ergot est la maladie des plantes qui produit des champignons allongés dont l'extérieur est de coloration noir violacé, l'intérieur, d'un blanc violacé à blanc nuancé, et la texture de la surface, relativement lisse.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—500 g

Optimum—1000 g

Exportation—1000 g

**Excréments
(EXCR)**

▲ **Important** : Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence d'excréments.

Aucune tolérance ne s'applique aux excréments dans les féveroles.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—échantillon
d'analyse

Optimum—échantillon
d'analyse

Exportation—échantillon
d'analyse

| | |
|--------------------------------|---|
| Givre blanc | <p>Le givre blanc est le revêtement intérieur de la gousse.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les grains qui sont entièrement et abondamment recouverts de givre blanc sont considérés comme étant endommagés. • Lorsque le givre est suffisamment épars pour exposer la condition de la féverole, la féverole est considérée comme étant saine et il faut tenir compte du givre blanc au moment d'évaluer l'aspect général de l'échantillon. <p>Portion représentative aux fins d'analyse Minimum—100 g Optimum—250 g Exportation—250 g</p> |
| Grains brûlés (FBNT) | <p>Les grains carbonisés ou roussis par le feu sont considérés comme étant brûlés. Une coupe transversale d'un grain brûlé ressemble au charbon et comporte plusieurs alvéoles. Ces alvéoles font que le grain a un poids réduit et s'effrite facilement sous pression.</p> <p>Aucune tolérance ne s'applique aux grains brûlés dans les féveroles.</p> <p>Portion représentative aux fins d'analyse Minimum—500 g Optimum—échantillon d'analyse Exportation—échantillon d'analyse</p> |
| Grains chauffés (HTD) | <p>Les féveroles chauffées ou pourries sont considérées comme étant chauffées ou pourries si elles sont décolorées par suite d'échauffement ou de pourriture. Les téguments varient d'un brun foncé à noir. La chair des cotylédons des féveroles disséquées est d'un brun roux ou brun.</p> <p>Portion représentative aux fins d'analyse Minimum—100 g Optimum—250 g Exportation—500 g</p> |
| Grains décolorés (DCLR) | <p>Les féveroles sont considérées comme étant endommagées si la décoloration de la glume couvre plus de la moitié de la féverole, ou lorsque la décoloration pénètre dans le cotylédon.</p> <p>Portion représentative aux fins d'analyse Minimum—100 g Optimum—250 g Exportation—250 g</p> <p>Procédures S'il n'est pas évident que la décoloration a pénétré dans le cotylédon, coupez-le en sens transversal dans la région décolorée pour déterminer l'ampleur de la décoloration.</p> |

Grains fendillés (CRKD) Les féveroles dont le cotylédon exposé est décoloré sont considérées comme étant endommagées.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g Optimum—250 g Exportation—250 g

Grains fendus (SPLT) Les féveroles fendues se rapportent aux :

- moitiés ou plus petits morceaux de féveroles;
- moitiés qui sont légèrement fixées aux téguments fendillés;
- féveroles à cotylédons fendillés, comme ceux qui résultent d'un séchage artificiel.

Les féveroles fendues ne se rapportent pas aux féveroles qui sont autrement endommagées.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g Optimum—250 g Exportation—500 g

Grains germés (SPTD) Les féveroles dont la glume est séparée au-dessus du germe à cause de la germination sont considérées comme étant endommagées.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g Optimum—250 g Exportation—250 g

Grains moisis (MLDY) Les féveroles sont considérées comme étant moisies si elles sont visiblement atteintes de mildiou ou d'une moisissure.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g Optimum—250 g Exportation—500 g

Grains noiricis Les féveroles sont considérées comme étant endommagées si les glumes vont d'un bleu très foncé à noir.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g Optimum 250 g Exportation—250 g

Grains perforés Les féveroles sont considérées comme étant perforées si les glumes ont évidemment été perforées par des insectes ou par une maladie.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g Optimum—250 g Exportation—250 g

Grains pourris (ROT) Voir *Grains chauffés*.

Grains verts (GR) Les féveroles qui sont nettement vertes à cause d'une maturation incomplète sont considérées comme étant endommagées.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g Optimum—250 g Exportation—250 g

Granulés d'engrais (FERT PLTS)

- Les granulés d'engrais durs sont les granulés qui ne s'effritent pas sous pression. Voir *Pierres*. Un granulé est une pierre.
- Les granulés d'engrais mous sont les granulés qui s'effritent sous pression. Voir *Boulettes de terre molles*.

Matières étrangères (FM) Les matières étrangères se rapportent à toutes les matières autres que les féveroles entières ou fendues.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g Optimum—500 g Exportation—500 g

Odeur (ODOR) Aucune tolérance numérique ne s'applique à l'odeur. Tenez compte

- de la qualité fondamentale de l'échantillon,
- du type et de l'intensité de l'odeur dégagée,
- de la présence de résidus visibles provoquant l'odeur.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—échantillon d'analyse Optimum—échantillon d'analyse Exportation—échantillon d'analyse

| Si l'odeur est le facteur déterminant du grade et qu'il y a ... | Le grade est alors ... |
|---|--|
| une odeur excessivement désagréable, autre que celle d'échauffement ou de brûlé, qui n'est pas associée à la qualité du grain | <i>Féveroles, Échantillon Canada - Odeur</i> |
| une odeur excessive d'échauffement | <i>Féveroles, Échantillon Canada - Grains chauffés</i> |
| une odeur excessive de brûlé | <i>Féveroles, Échantillon Canada - Grains brûlés</i> |

Pierres (STNS) Les pierres se rapportent au schiste dur, au charbon, aux boulettes de terre dures, aux granulés d'engrais durs et à toutes les autres matières non toxiques de consistance semblable.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—250 g Optimum—500 g Exportation—1000 g

Sclérotiniose (SCL) La sclérotiniose est la maladie provoquée par le champignon terricole qui produit des masses dures de tissu fongique, dont la taille et la forme varient, que l'on appelle les *sclérotés*. L'extérieur de ces masses est d'un noir foncé, l'intérieur, d'un blanc pur, et la texture de la surface, grossière.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—250 g Optimum—1000 g Exportation—1000 g

Semence traitée

▲ **Important :** Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de semences traitées.

La semence traitée est du grain qui a été dénaturé délibérément avec un produit chimique agricole à des fins agronomiques. Ces enrobages de la graine contiennent aussi un colorant pour rendre le grain traité visuellement apparent à un inspecteur de grains. La couleur varie en fonction du type de traitement et du type de grain. Les normes canadiennes actuelles des couleurs servant au traitement des semences des céréales et du canola contre les pesticides sont d'un rose/rouge et d'un bleu layette respectivement. Les enrobages ou les taches peuvent avoir un aspect gras ou poudreux, et il peut y avoir des petites taches sur la surface ou encore, elle pourrait être entièrement recouverte.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—échantillon d'analyse Optimum—échantillon d'analyse Exportation—échantillon d'analyse

Procédures

1. Si l'échantillon révèle la présence de semences traitées, identifiez-le comme *Féveroles retenus, soupçonne semence traitée*.
 2. Envoyez l'échantillon à l'inspecteur en chef des grains.
 3. Dès que le Laboratoire de recherches sur les grains de la Commission canadienne des grains vous transmet les résultats confirmant les semences traitées, attribuez le grade pertinent *Féveroles, Échantillon condamné* ou *Féveroles, Échantillon Canada - Mélange, semence traitée*.
-

Téguments fendillés (CSDC)

Les féveroles à téguments fendillés sont considérées comme étant saines si la moitié des grains tiennent bien ensemble et que les féveroles ne sont pas autrement endommagées.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g

Optimum —250 g

Exportation—250 g

Varieties (VAR) Les féveroles sont classées sans référence à la variété.

Facteurs déterminants des grades primaires

Féveroles, Canada (CAN)

| Nom de grade | *Condition | Domages (%) | | | | *Matières étrangères (%) | | | | | *Fendus (%) |
|--|--|--|--|--|--|--|---|---|---|--|-------------|
| | | Chauffés ou pourris | Moisis | *Perforés | *Total, dommages | Excrétions | Sclerotinose | *Pierres ou schiste | Total | | |
| Canada n° 1 | Raisonnement bien mûri, d'une couleur naturelle raisonnablement bonne | Aucun | Aucun | 1,0 | 4,0 | 0,01 | 0,05 | Environ 0,1 | Environ 0,2 | 6,0 | |
| Canada n° 2 | Passablement bien mûri, couleur passable | 3G | 6G | 3,0 | 6,0 | 0,01 | 0,05 | Environ 0,2 | Environ 0,5 | 9,0 | |
| Canada n° 3 | Exclu des classes supérieures en raison de grains immatures, d'une couleur médiocre ou de grains endommagés, mais sera frais et d'un goût agréable | 1,0 % | 2,0 | 3,0 | 10,0 | 0,01 | 0,05 | Environ 0,5 | 2,0 | 12,0 | |
| Si les caract. de féveroles n° 3 ne sont pas satisfaisantes, classez | | Féveroles, Echantillon Canada - Chauffés | Féveroles, Echantillon Canada - Endommagés | Féveroles, Echantillon Canada - Endommagés | Féveroles, Echantillon Canada - Endommagés | Féveroles, Echantillon Canada - Excrétions | Féveroles, Echantillon Canada - Mélange | 2,5 % ou moins : Féveroles, Rejeté (grade CAN) - Pierres ou Féveroles, Echantillon CAN - Pierres. Plus de 2,5 % : Féveroles, Echantillon - Récupérés | Féveroles, Echantillon Canada - Mélange | Féveroles, Echantillon Canada - Fendus | |

* Défini dans le Règlement sur les grains du Canada

G Nombre de morceaux de la grosseur d'un grain par 500 g

Exportations

Les exportations peuvent être commercialement propres ou non commercialement propres.

Commercialement propre

Les impuretés ne sont pas déclarées pour les exportations commercialement propres.

Une déduction s'appliquant aux féveroles finement cassées qui sont extraites au tamis à fentes n° 8 comme impuretés est tolérée :

- dans le cas d'expéditions non destinées directement à l'exportation, jusqu'à 0,75 %
- dans le cas d'expéditions destinées directement à l'exportation, jusqu'à 1,0 %.

Définition de propreté commerciale, féveroles

| Nom de grade | Matières étrangères (%) | |
|--------------|--|-------|
| | Matières passant au tamis à fentes n° 8, y compris les matières triées à la main | Total |
| Canada n° 1 | 0,1 | 0,2 |
| Canada n° 2 | 0,1 | 0,2 |
| Canada n° 3 | 0,1 | 0,2 |

Non commercialement propre (NCC)

Les exportations qui ne satisfont pas aux normes de propreté commerciale sont considérées comme étant non commercialement propres. De telles exportations ne sont autorisées qu'avec la permission de la CCG.

Dans le cas d'échantillons représentant des exportations non commercialement propres dont l'expédition en partance d'un silo terminal ou de transbordement est approuvée par la Commission, le taux d'impuretés est déclaré au 0,1 % près, moins la déduction directe allant jusqu'à 0,2 % pour tenir compte de l'accumulation des impuretés légères attribuables à la manutention.

Classement

Dans les cas où il n'y a pas de caractéristiques d'exportation, appliquez les caractéristiques des grades primaires.

Facteurs déterminants des grades d'exportation

Féveroles, Canada (CAN)

| Nom de grade | *Matières étrangères (%) | |
|--------------|--------------------------|-------------|
| | Sclerotiniose | Total |
| Canada n° 1 | 0.05 | Environ 0,2 |
| Canada n° 2 | 0.05 | Environ 0,5 |
| Canada n° 3 | 0.05 | 2,0 |

22. Pois chiches

| | |
|--|--------------|
| Détermination du taux d'impuretés | 22-2 |
| Définitions | 22-2 |
| Impuretés non déclarées | 22-2 |
| Procédures normales de nettoyage | 22-2 |
| Composition des impuretés | 22-3 |
| Classement | 22-4 |
| Définitions importantes | 22-4 |
| Poids net de l'échantillon | 22-4 |
| Substances dangereuses dans les échantillons | 22-4 |
| Portion représentative aux fins de classement | 22-4 |
| Facteurs de classement | 22-5 |
| Boulettes de terre (EP) | 22-5 |
| Boulettes de terre molles (SEP) | 22-5 |
| Classes | 22-5 |
| Couleur (CLR) | 22-5 |
| Dommages (DMG) | 22-5 |
| Endommagement mécanique, y compris pois chiches fendus | 22-6 |
| Ergot (ERG) | 22-6 |
| Excréments (EXCR) | 22-6 |
| Granulés d'engrais (FERT PLTS) | 22-6 |
| Matières étrangères (FM) | 22-6 |
| Odeur (ODOR) | 22-6 |
| Pierres (STNS) | 22-7 |
| Pois chiches brûlés (FBNT) | 22-7 |
| Pois chiches chauffés (HTD) | 22-7 |
| Pois chiches insectisés (I DMG) | 22-7 |
| Pois chiches verts (GR) | 22-7 |
| Sclerotiniose (SCL) | 22-8 |
| Semence traitée | 22-8 |
| Facteurs déterminants des grades primaires et d'exportation | 22-9 |
| Pois chiches, Ouest canadien, Variété Kabuli | 22-9 |
| Pois chiches, Ouest canadien, Variété Desi | 22-10 |
| Exportations | 22-11 |

Détermination du taux d'impuretés

Définitions

Le taux d'impuretés est déterminé et déclaré au 0,1 % près.

Les impuretés sont définies dans la *Loi sur les grains du Canada* comme « matières qui, dans un lot de grains, ne correspondent pas à une norme de qualité fixée sous le régime de la présente loi pour un grade donné de ces grains, qui peuvent être extraites du lot, et qui doivent l'être, pour que celui-ci soit placé dans le grade en question ». Les impuretés sont extraites en suivant les procédures de nettoyage décrites dans la présente section du guide.

À l'arrivage, l'échantillon est désigné comme un échantillon non nettoyé ou sale. Son poids est le **poids brut** de l'échantillon. Le taux d'impuretés est calculé sur le poids brut de l'échantillon.

Impuretés non déclarées

▲ **Important** : Les impuretés ne sont pas déclarées dans les cas suivants :

- *Pois chiches, Échantillon OC (classe) - Grains brûlés,*
- *Pois chiches, Échantillon - Grains récupérés,*
- *Pois chiches, Échantillon - OC (classe) - Mélange, Semence traitée,*
- *Pois chiches, Échantillon - Grains condamnés.*

Procédures normales de nettoyage

▲ **Important** : Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de substances dangereuses.

Le taux d'impuretés n'est déterminé que sur les échantillons de pois chiches non traités. Toutes les matières étrangères dans les échantillons traités sont considérées comme des facteurs de classement.

1. À l'aide d'un diviseur de type Boemer, divisez l'échantillon pour obtenir une portion représentative d'au moins 900 g.
2. Choisissez le tamis qui convient à la classe des pois chiches :
 - **Kabuli**: tamis à trous ronds n° 18 (grosses graines)
tamis à fentes n° 12 (graines de taille moyenne)
 - **Desi**: tamis à fentes n° 12

3. Passez l'échantillon au tamis approprié, en n'y mettant qu'environ 250 grammes à la fois, pour y extraire toutes les matières facilement extractibles.
4. Triez à la main la portion retenue par le tamis pour extraire toutes les matières végétales étrangères grossières telles que les gousses, les tiges, la paille et les têtes de chardon.

**Composition
des impuretés**

Toutes les matières extraites au tamis ou triées à la main, ou les deux, selon la procédure définie dans *Procédures normales de nettoyage*.

Classement

Définitions importantes

Poids net de l'échantillon Après le nettoyage et l'extraction des impuretés, l'échantillon est considéré comme l'échantillon nettoyé. Son poids est le poids net de l'échantillon. Les pourcentages en poids aux fins de classement se rapportent aux pourcentages de l'échantillon nettoyé poids net.

Substances dangereuses dans les échantillons Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de substances dangereuses. Aux termes du Règlement, les substances dangereuses constituent tout pesticide, herbicide ou produit déshydratant.

Portion représentative aux fins de classement

Tout le classement est fait sur des portions représentatives obtenues de l'échantillon nettoyé à l'aide d'un diviseur de type Boerner.

| Lorsque la concentration du facteur de classement est ... | Utilisez alors une ... |
|---|---|
| faible | portion de taille optimum |
| élevée | portion de taille minimum ou plus (n'utilisez pas une portion inférieure). |

Les valeurs que renferme ce tableau représentent la gamme des portions recommandées des échantillons aux fins de classement.

Portion représentative des pois chiches aux fins de classement, en grammes

| Facteur de classement | Minimum | Optimum | Exportation |
|--|-----------------------|-----------------------|-----------------------|
| Couleur | échantillon d'analyse | échantillon d'analyse | échantillon d'analyse |
| Dommages | 50 | 100 | 100 |
| Endommagement mécanique, y compris pois chiches fendus | 50 | 100 | 100 |
| Matières étrangères | 100 | 250 | 500 |
| Odeur | échantillon d'analyse | échantillon d'analyse | échantillon d'analyse |
| Pois chiches verts | 50 | 100 | 100 |
| Semence traitée | échantillon d'analyse | échantillon d'analyse | échantillon d'analyse |

Facteurs de classement

| | |
|--|--|
| Boulettes de terre (EP) | Voir <i>Matières étrangères</i> . |
| Boulettes de terre molles (SEP) | Voir <i>Matières étrangères</i> . |
| Classes | Il y a deux classes de pois chiches, Kabuli et Desi. La classe fait partie du nom de grade. |
| Couleur (CLR) | La couleur n'est un facteur déterminant que dans la classe Kabuli. La couleur est évaluée après l'extraction des pois chiches endommagés. Voir <i>Dommages</i> . |

| Si les pois chiches sont ... | La couleur est ... |
|--|--------------------|
| sains, bien mûris et d'une couleur normale uniforme | bonne |
| immatures, mais ne sont pas verts, ont des quantités modérées de sol adhérent, sont légèrement tachés mais sont autrement modérément décolorés par des causes naturelles | passable |
| Ne satisfait pas à la définition de la couleur passable | médiocre |

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—échantillon d'analyse Optimum—échantillon d'analyse Exportation—échantillon d'analyse

| | |
|-----------------------|---|
| Dommages (DMG) | <p>Les pois chiches endommagés se rapportent aux :</p> <ul style="list-style-type: none"> pois chiches entiers ou cassés qui sont germés, gelés, chauffés, insectisés, nettement détériorés ou décolorés par les intempéries ou la maladie, ou autrement endommagés de façon à nuire fortement à la qualité du pois chiche. <p>Dans les pois chiches Kabuli, les pois chiches blancs et ratatinés, les pois chiches jaunes ou les pois chiches tachés par de l'eau devraient être coupés et examinés pour déterminer les dommages. Si les cotylédons révèlent</p> <ul style="list-style-type: none"> toute évidence de dommages, ils sont considérés comme étant endommagés; aucun signe évident de dommages, on en tient compte au moment d'évaluer la couleur. |
|-----------------------|---|

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—50 g Optimum—100 g Exportation—100 g

Endommagement mécanique, y compris pois chiches fendus (MDMGINC-SPLTS)

Dans les pois chiches, l'endommagement mécanique, y compris les pois chiches fendus, comprennent

- les pois chiches entiers dont plus de 10 % du pois chiche a été enlevé par cassure;
- les pois chiches fendus.

▲ **Important** : Les graines ayant des petites fissures et des téguments fragmentés ne sont pas considérées comme étant endommagées mécaniquement.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—50 g

Optimum—100 g

Exportation—100 g

Procédure

Les pois chiches étant endommagés mécaniquement sont extraits à la main.

Ergot (ERG)

Voir *Matières étrangères*.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—250 g

Optimum—500 g

Exportation—1000 g

Excrétions (EXCR)

▲ **Important** : Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence d'excrétions.

Voir *Matières étrangères*.

Granulés d'engrais (FERT PLTS)

Voir *Matières étrangères*.

Matières étrangères (FM)

Les matières étrangères comprennent ce qui suit :

- autres classes de pois chiches;
- autres grains et graines;
- grains ergotés et sclerotés;
- matières minérales, pierres et boulettes de terre;
- excrétions;
- toute autre matière non extraite par les *Procédures normales de nettoyage*.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g

Optimum—250 g

Exportation—500 g

Odeur (ODOR)

Aucune tolérance numérique ne s'applique à l'odeur. Tenez compte

- de la qualité fondamentale de l'échantillon,
- du type et de l'intensité de l'odeur,
- de la présence de résidus visibles provoquant l'odeur.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—échantillon d'analyse Optimum—échantillon d'analyse Exportation—échantillon d'analyse

| Si l'odeur est le facteur déterminant du grade et qu'il y a ... | Le grade est alors ... |
|---|--|
| une odeur nettement désagréable, autre que celle d'échauffement ou de brûlé, qui n'est pas associée à la qualité du grain | <i>Pois chiches, Échantillon OC - (classe) - Odeur</i> |
| une odeur distincte d'échauffement | <i>Pois chiches, Échantillon OC - (classe) - Pois chiches chauffés</i> |
| une odeur distincte de brûlé | <i>Pois chiches, Échantillon OC - (classe) - Pois chiches brûlés</i> |

Pierres (STNS) Voir *Matières étrangères*.

Pois chiches brûlés (FBNT) Les graines carbonisées ou roussies par le feu sont considérées comme étant brûlées. Aucune graine brûlée n'est tolérée dans les pois chiches.

Procédure

Les échantillons considérés comme étant brûlés sont classés *Pois chiches, Échantillon OC (classe)- Pois chiches brûlés*.

Pois chiches chauffés (HTD) Les pois chiches dont les téguments sont ternes ou dont les cotylédons sont décolorés, allant d'un brun roux pâle à un brun foncé, sont considérés comme étant chauffés. Voir *Pois chiches endommagés*.

Pois chiches insectisés (I DMG) Voir *Pois chiches endommagés*.

Pois chiches verts (GR) Les pois chiches peuvent être considérés comme étant verts, peu importe la cause.

Les pois chiches endommagés par la gelée qui sont verts sont évalués en fonction du facteur déterminant pour les *Pois chiches verts*.

Les pois chiches endommagés par la gelée qui ne sont pas verts sont évalués en fonction du facteur déterminant pour les *Pois chiches endommagés*.

Les pois chiches de la variété **Kabuli** sont considérés comme étant verts s'ils font preuve de toute couleur verte de toute taille, n'importe où sur les graines ou les téguments.

Les pois chiches de la variété **Desi** sont considérés comme étant verts s'ils révèlent la couleur nettement verte d'un bout à l'autre lorsqu'on les coupe pour exposer les cotylédons.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—50 g

Optimum—100 g

Exportation—100 g

Sclerotiniose (SCL)

Voir *Matières étrangères*.

Semence traitée

▲ **Important** : Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de semences traitées.

La semence traitée est du grain qui a été dénaturé délibérément avec un produit chimique agricole à des fins agronomiques. Ces enrobages de la graine contiennent aussi un colorant pour rendre le grain traité visuellement apparent à un inspecteur de grains. La couleur varie en fonction du type de traitement et du type de grain. Les normes canadiennes actuelles des couleurs servant au traitement des semences des céréales et du canola contre les pesticides sont d'un rose/rouge et d'un bleu layette respectivement. Les enrobages ou les taches peuvent avoir un aspect gras ou poudreux, et il peut y avoir des petites taches sur la surface ou encore, elle pourrait être entièrement recouverte.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—échantillon
d'analyseOptimum—échantillon
d'analyseExportation—échantillon
d'analyse

Procédures

1. Si l'échantillon révèle la présence de semences traitées, identifiez-le comme *Pois chiches retenus, soupçonne semence traitée*.
2. Envoyez l'échantillon à l'inspecteur en chef des grains.
3. Dès que le Laboratoire de recherches sur les grains de la Commission canadienne des grains vous transmet les résultats confirmant les semences traitées, attribuez le grade pertinent *Pois chiches, Échantillon condamné* ou *Pois chiches, Échantillon Canada - Mélange, semence traitée*.

Facteurs déterminants des grades primaires et d'exportation

Pois chiches, variétés Kabuli, Ouest canadien (OC)

| Nom de grade | *Couleur | Domages (%) | Endommagement mécanique, y compris pois chiches fendus (%) | Verts (%) | Matières étrangères (%) |
|--|--|---|---|--|--|
| OC n° 1 | Bonne couleur naturelle | 0,5 | 1,0 | 0,5 | 0,1 |
| OC n° 2 | Couleur passable | 1,0 | 2,0 | 1,0 | 0,2 |
| OC n° 3 | Couleur médiocre | 2,0 | 3,0 | 2,0 | 0,2 |
| Si les caract. des pois chiches n° 3 ne sont pas satisfaisantes, classez | Pois chiches, Échantillon OC Kabuli - Couleur | Pois chiches, Échantillon OC Kabuli - Pois chiches endommagés | Pois chiches, Échantillon OC Kabuli - Endommagement mécanique et fendus | Pois chiches, Échantillon OC Kabuli - Verts | Pois chiches, Échantillon OC Kabuli - Matières étrangères |

* Défini dans le Règlement sur les grains du Canada

Pois chiches, variétés Desi, Ouest canadien (OC)

| Nom de grade | Domages (%) | Endommagement mécanique, y compris pois chiches fendus (%) | Verts (%) | Matières étrangères (%) |
|--|---|---|--|--|
| OC n° 1 | 1,0 | 2,0 | 1,0 | 0,1 |
| OC n° 2 | 2,0 | 3,5 | 2,0 | 0,2 |
| OC n° 3 | 3,0 | 5,0 | 3,0 | 0,2 |
| Si les caract. des pois chiches n° 3 ne sont pas satisfaisantes, classez | Pois chiches, Échantillon OC Desi - Pois chiches endommagés | Pois chiches, Échantillon OC Desi - Endommagement mécanique et fendus | Pois chiches, Échantillon OC Desi - Verts | Pois chiches, Échantillon OC Desi - Matières étrangères |

* Défini dans le Règlement sur les grains du Canada

Exportations

Classement À l'exportation, les pois chiches sont classés en fonction des normes et caractéristiques des grades primaires. Les matières étrangères dans les pois nettoyés ou traités sont considérées comme facteur de classement et ne sont pas déterminées comme impuretés. Les cargaisons contenant des impuretés ne peuvent pas être expédiées sans l'autorisation de la CCG.

23. Criblures

| | |
|---|--------------|
| Composition des criblures | 23-2 |
| Grain entier dans les criblures | 23-2 |
| Canola, colza ou graine de moutarde cultivée dans les criblures | 23-3 |
| Impuretés | 23-3 |
| Facteurs de classement | 23-4 |
| Autres grains cultivés | 23-4 |
| Autres grosses graines (OLSDS) | 23-4 |
| Boulettes de terre molles (SEP) | 23-4 |
| Criblures chauffées, brûlées et odeur (HTD, FBNT, ODOR) | 23-4 |
| Ergot (ERG) | 23-4 |
| Excréments (EXCR) | 23-4 |
| Graine de moutarde sauvage (MUS) | 23-4 |
| Graines nuisibles | 23-5 |
| Jointures et paille (KNKLS, STRAW) | 23-5 |
| Pierres (STNS) | 23-5 |
| Sclérotinose (SCLT SC) | 23-5 |
| Autres facteurs | 23-6 |
| Criblures granulées | 23-6 |
| Sous-produits d'un procédé de transformation | 23-6 |
| Nettoyage des criblures | 23-7 |
| Criblures de provende | 23-7 |
| Criblures non nettoyées | 23-7 |
| Refus de criblage | 23-7 |
| Précisions sur le genre | 23-8 |
| Facteurs déterminants des grades | 23-9 |
| Criblures de provende n° 1 | 23-9 |
| Criblures de provende n° 2 | 23-10 |
| Avoine fourragère mélangée | 23-11 |
| Nettoyage | 23-11 |
| Composition | 23-11 |

Composition des criblures

Les criblures sont les impuretés qui répondent aux grades de la Classe IV seulement. Les criblures sont classées en fonction des caractéristiques figurant dans l'« *Arrêté sur les grains hors-grades et les grades de criblures* ».

Inscrivez la composition des criblures en détail sur tous les documents se rapportant aux wagonnées et aux cargaisons. La composition détermine la valeur marchande des criblures.

Grain entier dans les criblures

Le grain entier dans les criblures se rapportent au blé, au seigle, à l'orge, à l'avoine, au triticale, à la graine de lin, au colza, au canola, à la graine de moutarde cultivée et aux légumineuses.

Au silo terminal, de transformation ou de transbordement, indiquez le pourcentage en poids et le grade du grain entier dans les criblures sur tous les documents d'inspection et les certificats de grade, comme faisant partie du nom de grade, si

- les expéditions contiennent 6,0 % ou plus en poids de grain entier qui peut être séparé par les méthodes habituelles de nettoyage
- si le grain répond aux caractéristiques d'un grade officiel, spécial ou hors-grade.

Par exemple,

| | |
|---|--|
| <i>Grade : Refus de criblage, moins 15,0 % de blé, fourager OC/EC</i> | |
| Composition | 10,0 % de paillettes |
| | 15,0 % de blé fourager OC/EC |
| | 8,0 % de grosses graines |
| | 67,0 % de petites graines et de poussières |
| Total | 100,0 % |

Déclarez le pourcentage en poids et les sortes de grain entier dans l'échantillon dans le cas d'échantillons représentant des expéditions en provenance de silos primaires ou d'entrepôts non agréés destinées ailleurs qu'à des silos terminaux ou de transbordement.

Par exemple

| | |
|---|--|
| Grade : Refus de criblage, moins 15,0 % de blé | |
| Composition | 10,0 % de paillettes |
| | 15,0 % de blé |
| | 8,0 % de grosses graines |
| | 67,0 % de petites graines et de poussières |
| Total | 100,0 % |

Canola, colza ou graine de moutarde cultivée dans les criblures

Déclarez le pourcentage en poids des graines entières des petites graines oléagineuses, du canola, du colza ou de la graine de moutarde cultivée qui peuvent être séparées des échantillons de criblures à l'aide des tamis approuvés.

Comptez les graines petites, ratatinées ou cassées qui passent au tamis à fentes dans le pourcentage total en poids des petites graines et des poussières.

Impuretés

Les impuretés ne sont pas déterminées dans les criblures, à l'exception de l'avoine fourragère mélangée.

Facteurs de classement

Autres grains cultivés Les autres grains cultivés sont tous les grains autres que le blé, le seigle, l'orge, l'avoine, le triticales, la graine de lin, le solin, le colza, le canola, la graine de moutarde cultivée et les légumineuses.

Autres grosses graines (OLSDS) Les autres grosses graines sont les graines qui ne sont pas désignées comme nuisibles dans le *Règlement sur les aliments du bétail*. Elles se rapportent à la renouée persicaire et la persicaire pâle.

Boulettes de terre molles (SEP) Les boulettes de terre molles sont les boulettes d'engrais molles et toutes les autres matières non toxiques de consistance semblable.

Criblures chauffées, brûlées et odeur (HTD, FBNT, ODOR) Les criblures qui ne sont pas d'un goût agréable sont classées en fonction de leur composition, et la condition fait partie du nom de grade.

| Si l'odeur est le facteur déterminant du grade et qu'il y a ... | Le grade est alors ... |
|---|--|
| une odeur excessivement désagréable, autre que celle d'échauffement ou de brûlé, qui n'est pas associée à la qualité du grain | <i>Criblures, (nom de grade) - Odeur</i> |
| une odeur excessive d'échauffement | <i>Criblures, (nom de grade) - Criblures chauffées</i> |
| une odeur excessive de brûlé | <i>Criblures, (nom de grade) - Criblures brûlées</i> |

Ergot (ERG) L'ergot est la maladie des plantes qui infecte les céréales et provoque une croissance fongique au lieu du grain. La maladie produit des champignons allongés dont l'extérieur est de coloration noir violacé, l'intérieur, d'un blanc violacé à blanc nuancé, et la texture de la surface, relativement lisse.

Excrétions (EXCR) ▲ **Important** : Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence d'excrétions.

Graine de moutarde sauvage (MUS) La graine de moutarde sauvage et le vélar d'Orient sont désignés comme graines nuisibles dans le *Règlement sur les aliments du bétail du Canada*.

| | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|--|----------------------|----------------------|--------|------------------|---------------------------|--------------------------|---------------------------|----------------|--------------------|----------------|----------------|------------------|-----------------------|---------------------|
| Graines nuisibles | <p>Les graines mentionnées ci-après sont désignées comme étant nuisibles à la santé des animaux dans le <i>Règlement sur les aliments du bétail du Canada</i>:</p> <table> <tr> <td>moutarde des oiseaux</td><td>saponaire des vaches</td></tr> <tr> <td>nielle</td><td>ivraie enivrante</td></tr> <tr> <td>caméline à graines plates</td><td>caméline à petits fruits</td></tr> <tr> <td>caméline faux lin (ouest)</td><td>moutarde noire</td></tr> <tr> <td>moutarde de l'Inde</td><td>vélar d'Orient</td></tr> <tr> <td>sisymbre élevé</td><td>moutarde sauvage</td></tr> <tr> <td>vélar fausse giroflée</td><td>tabouret des champs</td></tr> </table> | moutarde des oiseaux | saponaire des vaches | nielle | ivraie enivrante | caméline à graines plates | caméline à petits fruits | caméline faux lin (ouest) | moutarde noire | moutarde de l'Inde | vélar d'Orient | sisymbre élevé | moutarde sauvage | vélar fausse giroflée | tabouret des champs |
| moutarde des oiseaux | saponaire des vaches | | | | | | | | | | | | | | |
| nielle | ivraie enivrante | | | | | | | | | | | | | | |
| caméline à graines plates | caméline à petits fruits | | | | | | | | | | | | | | |
| caméline faux lin (ouest) | moutarde noire | | | | | | | | | | | | | | |
| moutarde de l'Inde | vélar d'Orient | | | | | | | | | | | | | | |
| sisymbre élevé | moutarde sauvage | | | | | | | | | | | | | | |
| vélar fausse giroflée | tabouret des champs | | | | | | | | | | | | | | |
| Jointures et paille (KNKLS, STRAW) | <p>Les jointures se rapportent aux épis de blé vides, les noeuds de tiges et les morceaux courts de paille mesurant jusqu'à environ 2,5 cm de longueur.</p> | | | | | | | | | | | | | | |
| Pierres (STNS) | <p>Les pierres se rapportent au schiste dur, au charbon, aux boulettes de terre dures, aux granulés d'engrais et aux autres matières non toxiques de consistance semblable.</p> | | | | | | | | | | | | | | |
| Sclérotiniose (SCLT SC) | <p>La sclérotiniose est la maladie provoquée par le champignon terricole qui produit des masses dures de tissu fongique, dont la taille et la forme varient, que l'on appelle les <i>sclérotés</i>. L'extérieur de ces masses est d'un noir foncé, l'intérieur, d'un blanc pur, et la texture de la surface, grossière.</p> | | | | | | | | | | | | | | |

Autres facteurs**Criblures
granulées**

Lorsque l'on demande la pesée ou l'inspection officielles des granulés des criblures de grain canadien, la description officielle est *Criblures concassées et granulées du Canada*.

À la demande d'un expéditeur, vous pouvez indiquer, entre parenthèses, à la suite de la description mentionnée ci-dessus, la source première des criblures, par exemple, *Criblures concassées et granulées du Canada (lin)*.

Si vous doutez que la source déclarée soit exacte, vous pouvez demander à l'expéditeur de présenter un certificat qui atteste de la source des criblures. De même, les expéditeurs peuvent demander de faire incorporer le terme *grain* à la description des granulés, par exemple, *Criblures de grains concassées et granulées du Canada*.

Les granulés dérivés de la transformation de résidus de produits agricoles qui sont réceptionnés aux silos terminaux sont décrits aussi simplement que possible, par exemple, *Granulés d'extraction du canola canadien*, *Granulés d'extraction du son du blé canadien*, *Granulés de pulpe de betteraves canadiennes*. Vous devez être raisonnablement sûr de la source ou du pays d'origine.

**Sous-produits
d'un procédé
de
transformation**

Les sous-produits d'un procédé de transformation, tels que les germes de malt, les écales d'avoine et les matières concassées et granulées. Ils ne répondent pas aux critères des criblures de grain.

Si l'on demande l'inspection de matières qui sont évidemment des criblures de grain transformées, en entier ou en partie, elles seront classées comme *Échantillon* en fonction du produit dominant, par exemple, *Échantillon - Germes de malt*; *Échantillon - Criblures concassées*; *Échantillon - Écales d'avoine*.

Nettoyage des criblures

Criblures de provende

1. Séparez une portion représentative d'environ 500 g de l'échantillon.
2. Passez la portion au tamis à trous ronds n° 4,5 pour déterminer le pourcentage de petites graines de mauvaises herbes, de paillettes, de glumes, de poussières, etc.
3. Triez à la main une portion représentative d'au moins 10 g pour déterminer les composants de l'échantillon.
4. Inscrivez la composition de l'échantillon en détail sur tous les documents et confirmez-la au verso des certificats.

Criblures non nettoyées

Les criblures non nettoyées ne satisfont pas aux caractéristiques des criblures de provende n° 1 ou n° 2 à cause de leur teneur en graines de mauvaises herbes, en glumes, en paillettes ou en poussières. Les criblures non nettoyées doivent contenir au moins 35,0 % de matières qui, séparées, répondraient aux critères de grade des criblures de provende n° 1.

1. Séparez une portion représentative d'au moins 750 g de l'échantillon non nettoyé.
2. Passez la portion au tamis à trous ronds n° 4,5 pour déterminer le pourcentage en poids de petites graines de mauvaises herbes et de poussières.
3. Triez à la main une portion représentative d'au moins 10 g pour déterminer les composants de l'échantillon.
4. Inscrivez la composition de l'échantillon en détail sur tous les documents et confirmez-la au verso des certificats.

Refus de criblage

Les refus de criblage ne répondent pas aux critères de grade des criblures non nettoyées à cause de leur teneur en graines de mauvaises herbes, en paillettes ou en poussières.

1. Séparez une portion représentative d'au moins 250 g de l'échantillon non nettoyé.
2. Passez la portion représentative aux tamis à sarrasin n° 5 et à trous ronds n° 4,5 emboîtés pour déterminer le pourcentage en poids de graines.
3. Classez comme grosses graines celles qui passent au tamis à sarrasin n° 5 mais qui sont retenues par le tamis à trous ronds n° 4,5.
4. Classez comme petites graines les matières qui passent au tamis à trous ronds n° 4,5.
5. Triez à la main une portion représentative d'au moins 25 g des matières retenues par le tamis à sarrasin n° 5.

Précisions sur le genre

Si l'on ne reçoit pas une demande par écrit pour préciser le genre de grain, on ne consigne ce renseignement que sur les documents, et l'on indiquera qu'il ne figure pas sur le certificat, par exemple *Canola – n'est pas indiqué sur le certificat*.

Facteurs déterminants des grades

Criblures de provende n° 1

| Nom de grade | Norme de qualité | Quantité minimum de grain échaudé et cassé (%) | Tolérances maximales, y compris canola, colza, graine de moutarde sauvage et cultivée (%) | | | | | |
|---|---|--|---|---------------|---------------------------|---------------------|---------------|---------------|
| | | | Graines de mauvaises herbes qui passent au tamis à trous ronds n° 4,5, paillettes, poussières (%) | | | | | |
| | | | Vélar d'Orient ou graine de moutarde sauvage (%) | Glumes | Boulettes de terre molles | Jointures et paille | | Total |
| | | | | | | Paille | Total | |
| Criblures de provende n° 1 | Doivent être fraîches et de goût agréable | 35,0 | 2,0 | 1,0 | 1,0 | 0,25 | 3,0 | 6,0 |
| Non nettoyées | Aucune exigence | 12,5 | Aucune limite | Aucune limite | 3,0 | 5,0 | 5,0 | Aucune limite |
| Refus de criblage | Aucune exigence | Aucun | | | 3,0 | Aucune limite | Aucune limite | |
| Si les caract. ne sont pas satisfaites, classez | | | | | | | | |
| | | | Criblures, Échantillon - Boulettes de terre molles | | | | | |

| | Ergot (%) | Excrétions (%) | Graines nuisibles (%) | | Autres grains cultivés (%) | Autres grosses graines (%) | Sclérotinose (%) | Pierres (%) | Renouée liseron (%) | Folle avoine (%) | Écales de folle avoine (%) |
|--|-------------------------------------|-------------------------------------|---|---------------|---|----------------------------|---------------------------------------|----------------------------------|---------------------|------------------------|----------------------------|
| | | | Autres que vélar d'Orient ou graine de moutarde sauvage | Total | | | | | | | |
| Nom de grade | | | | | | | | | | | |
| Criblures de provende n° 1 | 0,1 | 0,02 | 1,0 | 2,0 | Aucun | 10,0 | 0,25 | 0,3 | 65,0 | 8,0 | Aucun |
| Non nettoyées | 0,1 | 0,1 | Aucune limite | Aucune limite | 10,0 | | 0,25 | 0,5 | | | 1,0 |
| Refus de criblage | 0,1 | 0,1 | | | 10,0 | | 0,25 | 0,5 | | | Aucune limite |
| Si les caract. ne sont pas satisfaisantes, classez | (Nom de grade) Criblures - Ergot | Criblures, Echantillon - Excrétions | | | Criblures, Echantillon - composition inscrite comme remarques | Criblures de provende n° 2 | Criblures, Echantillon - Sclérotinose | Criblures, Echantillon - Pierres | | Voir Avoine fourragère | |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |

Criblures de provende n° 2

| Nom de grade | Norme de qualité | Quantité minimum de grain échaudé et cassé (%) | Tolérances maximales, y compris canola, colza, graine de moutarde sauvage et cultivée (%) | | | | | |
|---|---|--|---|---------------|--|---------------------|---------------|---------------|
| | | | Graines de mauvaises herbes qui passent au tamis à trous ronds n° 4,5, paillettes, poussières (%) | | | | | |
| | | | Vélar d'Orient ou graine de moutarde sauvage (%) | Glumes | Boulettes de terre molles | Jointures et paille | | Total |
| Criblures de provende n° 2 | Doivent être fraîches et de goût agréable | 35,0 | 2,0 | 1,0 | 1,0 | Paille | Total | Total |
| Non nettoyées | Aucune exigence | 12,5 | Aucune limite | Aucune limite | 3,0 | 5,0 | Aucune limite | Aucune limite |
| Refus de criblage | Aucune exigence | Aucun | | | 3,0 | Aucune limite | | |
| Si les caract. ne sont pas satisfaites, classez | Criblures de provende n° 2, Chauffées, Brûlées ou Odeur | | | | Criblures, Echantillon - Boulettes de terre molles | | | |

| Nom de grade | Ergot (%) | Excretions (%) | Graines nuisibles (%) | | Autres grains cultivés (%) | Autres grosses graines (%) | Sclerotinose (%) | Pierres (%) | Renouée liseron (%) | Folle avoine (%) | Ecales de folle avoine (%) |
|---|------------------------------------|-------------------------------------|---|---------------|---|----------------------------|---------------------------------------|----------------------------------|---------------------|---------------------------------|----------------------------|
| | | | Autres que vélar d'Orient ou graine de moutarde sauvage | Total | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| Criblures de provende n° 2 | 0,1 | 0,02 | 1,0 | 2,0 | 5,0 | Aucune limite | 0,25 | 0,3 | Aucune limite | 49,0 | Aucun |
| Non nettoyées | 0,1 | 0,1 | Aucune limite | Aucune limite | 10,0 | | 0,25 | 0,5 | | | 1,0 |
| Refus de criblage | 0,1 | 0,1 | | | 10,0 | | 0,25 | 0,5 | | | Aucune limite |
| Si les caract. ne sont pas satisfaites, classez | (Nom de grade) , Criblures - Ergot | Criblures, Echantillon - Excrétions | | | Criblures, Echantillon - composition inscrite comme remarques | | Criblures, Echantillon - Sclérotinose | Criblures, Echantillon - Pierres | | Voir Avoine fourragère mélangée | |

Avoine fourragère mélangée

Nettoyage

1. Séparez une portion représentative d'au moins 750 g de l'échantillon non nettoyé.
2. Passez la portion représentative au tamis à trous ronds n° 4,5 pour extraire jusqu'à 1,0 % en poids de petites graines de mauvaises herbes, de paillettes et de poussières.

Si plus de 1,0 % de petites graines, de paillettes et de poussières passent au tamis à trous ronds n° 4,5,

1. Déterminez le taux d'impuretés.
 2. Inscrivez le taux d'impuretés au 0,1 % près.
3. Triez à la main les boulettes de terre molles de l'échantillon nettoyé.
 - Dans le cas d'échantillons contenant jusqu'à 10,0 % en poids de boulettes de terre molles, considérez les boulettes de terre comme impuretés.
 - Dans le cas d'échantillons contenant plus de 10,0 % en poids de boulettes de terre molles, classez *Échantillon, Criblures - Boulettes de terre*.
 4. Indiquez la composition en détail sur tous les documents se rapportant aux wagonnées et aux cargaisons.

Composition

Les échantillons doivent contenir jusqu'à 50,0 % en poids de folle avoine.

| Nom de grade | Matières passant au tamis à trous ronds n° 4,5 (%) | Renouée liseron, épis de blé, jointures, paille et paillettes (%) | | | |
|---|--|---|-------------|-----------------|-------|
| | | Jointures, paille et paillettes | Épis de blé | Renouée liseron | Total |
| Avoine fourragère mélangée | 1,0 | 4,0 | 5,0 | 5,0 | 5,0 |
| Avoine fourragère mélangée n° 2 | 1,0 | 4,0 | 5,0 | 5,0 | 10,0 |
| Si les caract. de l'avoine fourragère n° 2 ne sont pas satisfaites, classez | Déclarez comme impuretés au 0,5 % près | | | | |

| Nom de grade | Ergot (%) | Excrétions (%) | Lin (%) | Chauffées (%) | Autres grains cultivés (%) | Sclérotiniose (%) | Pierres (%) |
|---|------------------------------------|---|---------|--|----------------------------|--|----------------------------------|
| Avoine fourragère mélangée | 0,25 | 0,02 | 5,0 | 5,0 | 5,0 | 0,25 | 0,1 |
| Avoine fourragère mélangée n° 2 | 0,33 | 0,02 | 5,0 | 10,0 | 5,0 | 0,25 | 0,2 |
| Si les caract. de l'avoine fourragère n° 2 ne sont pas satisfaites, classez | Avoine fourragère mélangée - Ergot | Avoine fourragère mélangée - Excrétions | | Avoine fourragère mélangée - Chauffées | | Échantillon, Criblures - Sclérotiniose | Échantillon, Criblures - Pierres |

24. Grades expérimentaux de blé et d'orge

| | |
|--|-------------|
| Critères d'admissibilité aux grades expérimentaux | 24-2 |
| Blé | 24-3 |
| Classes et variétés | 24-3 |
| Nettoyage | 24-3 |
| Facteurs de classement | 24-3 |
| Grains dégermés | 24-3 |
| Grains insectisés | 24-3 |
| Grains verts, couleur de l'herbe | 24-3 |
| Grains vitreux durs | 24-3 |
| Pierres | 24-3 |
| Facteurs déterminants des grades primaires | |
| —Grades expérimentaux de blé (Ouest canadien) | 24-4 |
| Orge | 24-6 |
| Nettoyage et détermination du taux d'impuretés | 24-6 |
| Facteurs de classement | 24-6 |
| Boulettes de terre molles (EP) | 24-6 |
| Grosses graines oléagineuses telles que la graine de tournesol et le soja | 24-7 |
| Matières autres que céréales (MOTCG) | 24-7 |
| Pierres (STNS) | 24-7 |
| Facteurs déterminants des grades primaires | |
| —Grades expérimentaux d'orge (Ouest canadien) | 24-8 |

Critères d'admissibilité aux grades expérimentaux

Les grades expérimentaux des variétés sélectionnées de blé et d'orge ont été établis pour permettre à la Commission canadienne du blé de commercialiser des variétés d'essai qui n'entrent pas facilement dans le barème actuel des grades, mais qui présentent un certain potentiel sur les marchés mondiaux.

Une variété est admissible aux grades définis dans les annexes des grades expérimentaux seulement si la variété est désignée par l'un des établissements suivants :

- Agriculture et Agroalimentaire Canada
- Commission canadienne du blé
- Commission canadienne des grains.

Pour être admissible à cette désignation, la variété doit satisfaire aux critères suivants :

- Il doit être démontré que les producteurs canadiens tireront profit de sa production, soit immédiatement ou à l'avenir.
- Il doit exister des données à l'appui par rapport à ses caractéristiques agronomiques et à sa qualité de transformation à l'utilisation finale.
- La variété sera cultivée en vertu d'un contrat sous la direction de la Commission canadienne du blé.
- La variété doit faire l'objet du programme pendant une période précisée.

Dès que la variété n'est plus admissible aux grades expérimentaux, la Commission canadienne du blé achète et écoule tous les stocks dont on dispose pour éviter toute adulation des variétés enregistrées, sauf si la Commission canadienne des grains établit une annexe de grades pour la variété en question ou pour toute autre variété de ce grain ayant des propriétés inhérentes analogues.

Blé

Classes et variétés

Une variété appartenant à n'importe quelle classe de blé peut être approuvée pour fins d'admissibilité aux grades expérimentaux. La classe de blé est inscrite dans la section réservée aux remarques sur les documents d'inspection.

Les échantillons contenant des mélanges de variétés canadiennes ou étrangères enregistrées en sus de 5,0 % en poids sont classés *Blé fourrager de l'Ouest canadien*.

Nettoyage

- Les impuretés sont déterminées en suivant les procédures décrites dans le Chapitre 4 du présent guide.
- Toutes les procédures de nettoyage spécial décrites dans le Chapitre 4 s'appliquent aux grades expérimentaux, pourvu que le grade peut être amélioré.

Facteurs de classement

Les échantillons admissibles aux grades expérimentaux mais qui révèlent des facteurs de classement, autres que les pierres, qui sont au-dessus des tolérances établies sont classés *Blé fourrager de l'Ouest canadien* ou *Échantillon*, en fonction de l'importance des facteurs de classement.

| | |
|---|--|
| Grains dégermés | Les tolérances s'appliquent aux grains non considérés comme étant germés. |
| Grains insectisés | Tenez compte de la qualité générale de l'échantillon. |
| Grains verts, couleur de l'herbe | Les tolérances ne servent que de guide. Tenez compte de la qualité générale de l'échantillon. |
| Grains vitreux durs | La vitrosité est la coloration naturelle translucide, un indice visible de la dureté du grain. Ce n'est qu'un facteur s'appliquant aux variétés de blé de force. Voir la description complète au Chapitre 4. |
| Pierres | Les pierres se rapportent au schiste dur, aux boulettes de terre dures, aux granulés d'engrais durs et autres matières de consistance semblable. |

Facteurs déterminants des grades primaires

Grades expérimentaux de blé, Ouest canadien (OC)

| Nom de grade | *Norme de qualité | | | | *Blé d'autres classes ou variétés (%) | | Matières étrangères (%) | | | | | |
|--|---|---|---|---|---|-------|-----------------------------|----------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|---|---------------------------|
| | *Poids spécifique minimum kg/hL (g/0,5 L) | *Variété | *Condition | *Pourcentage minimum de grains vitreux durs (%) | Classes contrastantes | Total | Ergot | Excréments | *Matières autres que céréales | Sclérotinose | Pierres | *Total y compris céréales |
| Blé expérimental OC n° 1 | 79,0 (385) | Toute variété de blé approuvée par Agriculture et Agroalimentaire Canada aux fins d'expérimentation | Raisonnement bien mûri, raisonnablement exempt de grains endommagés | 65,0 | 0,5 | 1,5 | 0,01 | 0,01 | 0,2 | 0,01 | 0,03 | 0,4 |
| Blé expérimental OC n° 2 | 77,5 (378) | | Passablement bien mûri, peut être modérément délavé ou atteint par la gelée, mais raisonnablement exempt de grains fortement endommagés | 35,0 | 1,5 | 3,0 | 0,02 | 0,01 | 0,2 | 0,02 | 0,03 | 0,75 |
| Blé expérimental OC n° 3 | 76,5 (373) | | Peut-être atteint par la gelée, immature, ou abimé par les intempéries, mais modérément exempt de grains fortement endommagés. | Aucun minimum | 2,5 | 5,0 | 0,04 | 0,015 | 0,2 | 0,04 | 0,06 | 1,25 |
| Fourrageur OC | 65,0 (315) | Toute type ou variété de blé autre que le blé dur ambré | Exclu des autres grades de blé en raison du poids léger ou de grains endommagés, mais sera d'un goût raisonnablement agréable | | Aucune limite, mais pas plus de 10,0 % de blé dur ambré | | 0,10 | 0,03 | 1,0 | 0,10 | 0,10 | 10,0 |
| Si les caract. du blé fourrageur ne sont pas satisfaisantes, classez | Blé, Echantillon OC - Poids léger | | | | Plus de 10,0 % de blé dur ambré : Blé, Echantillon OC - Mélange | | Blé, Echantillon OC - Ergot | Blé, Echantillon OC - Excréments | Blé, Echantillon OC - Mélange | Blé, Echantillon OC - Mélange | 2,5 % ou moins : Rejeté (grade) - Pierres. Plus de 2,5 % : Blé, Echantillon - Récupérés | Voir Grain Mélange |

* Défini dans le Règlement sur les grains du Canada

Grades expérimentaux de blé, Ouest canadien (CW), suite

| Nom de grade | Tache artificielle, aucun résidu n° 1 | Foncés et immatures (%) | Dégermés (%) | Brûlés (%) | Fusariés (%) | Verts, couleur de l'herbe (%) | Endom-magés, sauterelle ou légionnaire (%) | Chauffés, brûlés en entreposage, fortement mildioués, pourris ou moisiss |
|---|---------------------------------------|-------------------------|---------------|------------------------------|---|-------------------------------|--|--|
| Blé expérimental OC n° 1 | Aucun | 1,0 | 4,0 | Aucun | 0,25 | 0,75 | 1,0 | 0,05 %, y compris 1 grain brûlé en entreposage par 1000 g |
| Blé expérimental OC n° 2 | 5G | 2,5 | 7,0 | Aucun | 1,0 | 2,0 | 3,0 | 0,4 %, y compris 4 grains brûlés en entreposage par 1000 g |
| Blé expérimental OC n° 3 | 10G | 10,0 | 13,0 | Aucun | 2,0 | 10,0 | 8,0 | 1,0 %, y compris 6 grains brûlés en entreposage par 1000 g |
| Fourrager OC | 2,0 | Aucune limite | Aucune limite | 2,0 | 5,0 | Aucune limite | Aucune limite | 2,5 %, y compris 2,5 % de grains brûlés en entreposage par 1000 g |
| Si les caract. du blé n° ne sont pas satisfaites, classez | Blé, Échantillon OC - Tachés | | | Blé, Échantillon OC - Brûlés | Plus de 5,0 % : Blé, Échantillon OC - Fusariés, Plus de 10,0 % : Blé, - Récupérés, Commercialisable | | | Blé, Échantillon OC - Chauffés |

| Nom de grade | Tache naturelle (%) | Roses (%) | Tenthrède, cécidomyie (%) | Echaudés et cassés (%) | | | Cariés et mouchetés (%) | | Germés (%) | |
|---|---------------------|---------------|---------------------------|------------------------|--------|-------|-------------------------|---------------|------------------|-------|
| | | | | Echaudés | Cassés | Total | Carie | Total | Fortement germés | Total |
| Blé expérimental OC n° 1 | 0,5 | 1,5 | 2,0 | 4,0 | 5,0 | 7,0 | 30G | 10,0 | 0,1 | 0,5 |
| Blé expérimental OC n° 2 | 2,0 | 5,0 | 5,0 | 4,0 | 6,0 | 8,0 | 1,0 | 20,0 | | 1,5 |
| Blé expérimental OC n° 3 | 5,0 | 10,0 | 10,0 | 4,0 | 7,0 | 9,0 | 5,0 | 35,0 | | 5,0 |
| Fourrager OC | Aucune limite | Aucune limite | Aucune limite | 4,0 | 13,0 | 15,0 | Aucune limite | Aucune limite | Aucune limite | |
| Si les caract. du blé n° ne sont pas satisfaites, classez | | | | Échantillon - Cassés | | | | | | |

* Défini dans le Règlement sur les grains du Canada
 G Nombre de morceaux de la grosseur d'un grain par 500 g

Orge

Les grades expérimentaux d'orge admissibles aux grades d'échantillon sont classés en mentionnant l'Ouest canadien. Le terme Expérimental est enlevé du nom de grade, par exemple – *Orge, Échantillon OC - Grains chauffés*.

Nettoyage et détermination du taux d'impuretés

- Les impuretés sont déterminées en suivant les procédures décrites dans le Chapitre 6 du présent guide.
- Toutes les procédures de nettoyage spécial décrites dans le Chapitre 6 s'appliquent aux grades expérimentaux, pourvu que le grade peut être amélioré.

Facteurs de classement

Les facteurs normaux de classement de l'orge s'appliquent également aux grades expérimentaux de l'orge.

Les échantillons admissibles aux grades expérimentaux mais qui révèlent des facteurs de classement, autres que des pierres, au-dessus des tolérances établies, sont classés *Orge à des fins générales* ou *Échantillon*, en fonction de l'importance des facteurs de classement.

Boulettes de terre molles (EP)

Les boulettes de terre molles sont les boulettes qui s'effritent sous pression légère – si elles ne s'effritent pas, elles sont considérées comme des pierres. Ces boulettes peuvent être :

- des boulettes de terre ou des granulés d'engrais;
- toutes les matières non toxiques de consistance semblable.

Les boulettes de terre peuvent être extraites comme impuretés.

Si les boulettes de terre molles comptent plus de 10,0 % du poids brut de l'échantillon, elles constituent un facteur de classement.

1. Remettez les boulettes dans l'échantillon.
2. Triez à la main les boulettes de terre molles d'une portion représentative de 100 g de l'échantillon nettoyé.
3. Si les boulettes de terre molles sont le facteur déterminant du grade, classez l'échantillon comme *Orge, Échantillon OC - Mélange*.

Les exportations d'orge doivent être presque exemptes de boulettes de terre.

Grosses graines oléagineuses telles que la graine de tournesol et le soja Pour classer les échantillons contenant n'importe quelles grosses graines oléagineuses telles que les graines de tournesol et le soja, consultez l'annexe des grades d'orge à des fins générales.

| Grade | Pourcentage toléré |
|---------|--------------------|
| OC n° 1 | aucun |
| OC n° 2 | aucun |

Matières autres que céréales (MOTCG) Pour classer les échantillons contenant plus des pourcentages tolérés de matières autres que les céréales, à l'exception des grosses graines oléagineuses, consultez l'annexe des grades d'orge à des fins générales, ou classez *Échantillon*.

| Grade | Pourcentage toléré |
|---------|--------------------|
| OC n° 1 | 0,2 |
| OC n° 2 | 0,5 |

Pierres (STNS) Les pierres se rapportent au schiste dur, aux boulettes de terre dures, aux granulés d'engrais durs et autres matières de consistance semblable.

Facteurs déterminants des grades primaires

Grades expérimentaux d'orge, Ouest canadien (OC)

| Nom de grade | *Poids spécifique minimum kg/hL (g/0,5 L) | *Variété | *Minimum de la variété ou du type désigné (%) | *Condition | Matières étrangères (%) | | | | | | *Total | |
|---|---|---|---|---|---|-----------------------|------------------|-------------|---|---------------|--------|---|
| | | | | | Ergot | *Graines inséparables | *Autres céréales | Scléroïtose | Pierres | *Folle avoine | | |
| Orge expérimentale OC n° 1 | 62,0 (298) | Toute variété désignée par Agriculture et Agroalimentaire Canada aux fins d'expérimentation | 95,0 | Pratiquement saine, raisonnablement bien mûrie, peut contenir des grains légèrement abîmés par les intempéries mais non fortement tachés ou décolorés | 0,02 | Environ 0,2 | 1,0 | 0,01 | 1G | Environ 0,5 | 1,0 | |
| Orge expérimentale OC n°2 | 60,0 (288) | | 90,0 | Raisonnablement saine, passablement bien mûrie, peut contenir des grains modérément abîmés par les intempéries mais non fortement décolorés | 0,05 | Environ 0,5 | 3,0 | 0,01 | 2G | 1,0 | 3,0 | |
| Si les caract. de l'orge expérimentale n° 2 ne sont pas satisfaisantes, classez | | | | | Dans la plage établie pour les grades d'orge à des fins générales, ou les grades d'« Échantillon », selon l'importance et la fréquence du (des) facteur(s) de classement. | | | | 2,5 % ou moins : Orge, Rejetée (grade) - Pierres, Plus de 2,5 % ; Orge, Échantillon - Récupérés (pas d'impuretés) | | | Dans la plage établie pour les grades d'orge à des fins générales, ou les grades d'« Échantillon », selon l'importance et la fréquence de (des) facteur(s) de classement. |

| Nom de grade | Domages (%) | | | | | | |
|---|---|-----------------------|-------|--|-----------------|------------------------|--------|
| | Brûlés | Atteints par la gelée | | Chauffés, pourris ou fortement mildioués | Pelés et cassés | | Germés |
| | | Fortement | Total | | Primaire | Sortie - silo terminal | |
| Orge expérimentale OC n° 1 | Aucun | Environ 0,2 | 5,0 | Aucun | 4,0 | 5,0 | Aucun |
| Orge expérimentale OC n°2 | Aucun | 2,0 | 5,0 | 0,05 | 5,0 | 6,0 | 0,5 |
| Si les caract. de l'orge expérimentale n° 2 ne sont pas satisfaisantes, classez | Dans la plage établie pour les grades d'orge à des fins générales, ou les grades d'« Échantillon », selon l'importance et la fréquence du (des) facteur(s) de classement. | | | | | | |

* Défini dans le Règlement sur les grains du Canada

G Nombre de morceaux de la grosseur d'un grain par 500 g

25. Graine des canaris

Détermination des matières étrangères

La graine des canaris ne figure pas parmi les grains réglementés par la *Loi sur les grains du Canada*. La Commission ne fait donc qu'analyser les échantillons de ces graines pour détecter la présence de matières étrangères et de graines déglumées. Les échantillons sont conservés pendant 30 jours.

1. Réglez le tarare Carter selon ce qui suit :

| | |
|--------------------------------|---|
| Commande d'alimentation | n° 3 |
| Crible | n° 000 (ou n° 1 pour les grosses graines) |
| Commande pneumatique | n° 3½ au minimum (peut être augmenté pour extraire la quantité maximum de matières légères sans extraire d'autres graines entières) |
| Tamis supérieur | à trous ronds n° 4,5 |
| Tamis du centre | plateau vide |
| Tamis inférieur | aucun |
| Nettoyeur du tamis | arrêt |

2. À l'aide d'un diviseur de type Boerner, divisez l'échantillon non nettoyé pour obtenir une portion représentative d'environ 500 g.
3. Mettez le tarare Carter en marche.
4. Versez l'échantillon dans la trémie.
5. Après le passage de l'échantillon dans la machine, mettez le nettoyeur du tamis en marche pendant 2 à 3 secondes pour extraire les grains coincés dans le tamis.
6. Arrêtez le tarare.
7. À l'aide du tamis manuel à trous ronds n° 4,5, récupérez les graines entières et déglumées extraites par le tamis Carter à trous ronds n° 4,5.
8. Pesez séparément les matières étrangères extraites par le tamis, le crible et par aspiration. Inscrivez le poids séparément.
9. En recourant aux méthodes appropriées, séparez les autres graines cultivées ou le grain extraits au moment du nettoyage. Déterminez les pourcentages en poids de l'échantillon, dans chaque cas, et inscrivez les poids.

10. Séparez environ 10 g de l'échantillon nettoyé et séparez les matières étrangères et les graines déglumées qui restent dans l'échantillon. Pesez chaque matière extraite et inscrivez les pourcentages en poids séparément.

Composition des matières étrangères

- matières extraites par les tamis et le crible;
- matières extraites par aspiration;
- matières triées à la main de l'échantillon nettoyé.

Documentation

Inscrivez sur le formulaire I-46 (rose) le pourcentage en poids des matières étrangères totales et des graines des canaris déglumées détectées dans les échantillons de graine des canaris. Inscrivez les pourcentages au 0,1 % près.

26. Grain vendu sur échantillon

Détermination du taux d'impuretés

Les échantillons sont classés en suivant les procédures décrites pour le grain fourrager vendu sur échantillon dans les cas où la teneur en grains cassés dépassent les tolérances s'appliquant au grain mélangé.

▲ **Important** : Lorsqu'un échantillon est classé comme grain vendu sur échantillon :

1. Remettez les impuretés dans l'échantillon nettoyé.
2. Commencez le nettoyage et la détermination du taux d'impuretés en suivant les procédures décrites dans la présente section.

Le taux d'impuretés est déterminé au 0,1 % près pour tous les échantillons.

Procédures normales de nettoyage

1. Utilisez un tamis manuel à trous ronds n° 4,5.
2. Séparez l'échantillon non nettoyé pour obtenir une portion représentative d'au moins 750 g.
3. Passez la portion représentative au tamis à trous ronds n° 4,5.

Composition des impuretés

Les impuretés contiennent

- les matières qui passent au tamis à trous ronds n° 4,5;
- les matières extraites par nettoyage spécial pour améliorer le grade.

Nettoyage pour améliorer le grade

Si le grade d'un échantillon peut être amélioré en le nettoyant davantage, nettoyez-le et ajoutez les matières supplémentaires aux impuretés. Le nettoyage pour améliorer le grade peut être fait à n'importe quel moment suivant le nettoyage normal.

1. À l'aide d'un tamis manuel à sarrasin n° 6 ou n° 5, procédez à l'extraction des grosses graines. Les grosses graines sont extraites si leur poids total dépasse 3,0 % de l'échantillon nettoyé en poids.
2. Inscrivez les résultats du nettoyage supplémentaire et les impuretés sur les documents d'inspection.

Facteurs déterminants des grades primaires et d'exportation

Grain vendu sur échantillon

| Matières étrangères (%) | | | | | | | | | | | | | |
|-----------------------------|-------------------------------------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|---|----------------------------|--|
| Nom de grade | Grosses matières | | | | | | | Folle avoine | Total, grosses matières et folle avoine | | | | |
| | Ergot | Excrétions | Lin | Fusariés | Épis de blé | Jointures et paille | Grosses graines de mauvaises herbes | | | Total, matières grosses | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| Grain vendu sur échantillon | 0,33 | 10,0 | 5,0 | 4,0 | 10,0 | 4,0 | 3,0 | 10,0 | 0,25 | 0,38 | 0,1 | 49,0 | 50,0 |
| | Grain vendu sur échantillon - Ergot | Échantillon (avec composants inscrits) | Échantillon (avec composants inscrits) | Échantillon (avec composants inscrits) | Échantillon (avec composants inscrits) | Échantillon (avec composants inscrits si non extractibles par tamis autorisés) | Échantillon (avec composants inscrits) | Échantillon (avec composants inscrits) | Grain vendu sur échantillon - Sclérotinose | Grain vendu sur échantillon - Boulettes de terre | 2,5 % ou moins: Grain vendu sur échantillon - Pierres. Plus de 2,5 % : Mélangé, Grain vendu sur échantillon - Récupérés | Avoine fourragère mélangée | Échantillon (avec composants inscrits) |

Les autres grains tels que les pois, le maïs, le sarrasin cultivé, etc., sont compris dans la tolérance des grosses graines de mauvaises herbes.

Les échantillons contenant plus de 3.0 % en poids de ces graines sont classés *Echantillon* et les composants sont inscrits.

Les boulettes de terre molles sont comprises dans le total des grosses graines.

| Nom de grade | Domages (%) | | |
|-----------------------------|---|--------------------------------------|--|
| | Cassés | Brûlés | Chauffés |
| Grain vendu sur échantillon | 50.0 | 2.0 | 5.0 |
| | Echantillon - Cassés (classe sur demande) | Grain vendu sur échantillon - Brûlés | Grain vendu sur échantillon - Chauffés |

Abréviations standard

Les abréviations suivantes sont utilisées dans les rapports d'inspection et les documents officiels, de concert avec le programme d'Automatisation des services à l'industrie (ISA).

A

| | | |
|------------------------|-----------------------------|----------|
| account | en raison de | AC* |
| adhered hulls | glumes adhérentes | ADHULLS |
| adhered soil | sol adhérent | ADHS |
| admixture | mélange | ADMX |
| all rail | voie ferrée seulement | A/R |
| alternate grade | grade de remplacement | ALT GRD |
| amber durum | dur ambré | ADUR* |
| appears to be | semble être | ATB |
| approximately | environ | APPROX |
| artificial stain | tache artificielle | ART STND |
| aspiration | aspiration | ASP |
| attrition | impuretés légères | ATT |
| Azuki | haricot adzuki | AZU* |

B

| | | |
|-------------------------------|---|-----------|
| barley | orge | BLY* |
| barley of other classes | orge d'autres classes | BOOC |
| beans | haricots | BEN |
| binburnt | brûlé en entreposage | BBT* |
| black turtle | petit haricot noir | BKT* |
| blackeye | à oeil noir | BKE* |
| blackpoint | moucheture, grain moucheté | BLK PT |
| bleached | délavé | BLCH* |
| blue-eye mould | moissure pénicillium | BEM |
| brake end | wagon-frein | BE |
| bran pellets | boulettes de son | BRAN PLTS |
| broken | cassé | BKN* |
| broken after cleaning | cassé après nettoyage | BKNACL |
| broken deducted | déduction de grains cassés | BKN DED |
| broken grain | grain cassé | BKN GRN* |
| broken left | grain cassé laissé dans l'échantillon | BKN LEFT |
| brown | brun | BRN* |
| buckwheat | sarrasin | BWT* |

Les abréviations suivies d'un asterisque (*) figurent dans le *Règlement sur les grains du Canada*.

C

| | | |
|--|---|--------------|
| Canada | Canada | CAN* |
| Canada Eastern | Est canadien | CE* |
| Canada Prairie Spring | printemps Canada Prairie | CAN PRIE SPG |
| Canada Western | Ouest canadien | CW* |
| canary seed | graine des canaris | CNY SD* |
| canola | canola | CNL* |
| canola meal | tourteau de canola | CNL MEAL |
| Century | Century | CNTY* |
| cereal grain | céréale | C GRN |
| chaff | paillettes | CHF |
| chlorophyll | chlorophylle | CHLL |
| clover | trèfle | CLV |
| cockle | saponaire | COC |
| colour, colours | couleur, couleurs | CLR* |
| composite | composite | COMP |
| condemned | condamné | CNDM* |
| conspicuous admixture | mélange apparent | CADMX |
| container | conteneur | CONT |
| contrasting classes | classes contrastantes | CON CL* |
| corn | maïs | CRN* |
| cow cockle | saponaire des vaches | CCOC |
| cracked | fendillé | CRKD |
| cracked corn | maïs fendillé | CC |
| cracked corn and foreign material | maïs fendillé et matières étrangères | CC&FM* |
| cracked seed coat | téguments fendillés | CSDC* |
| cracked seed coats including splits | téguments fendillés, y compris grains fendus | CSDC&SPLTS |
| cranberry | canneberge | CBY* |

D

| | | |
|---|---|-------------|
| damage | dommages | DMG |
| damaged | endommagé | DMGD* |
| damage, foreign material and contrasting classes | dommages, matières étrangères et classes contrastantes | DMGFMCONCL* |
| damp | humide | DP* |
| damp extra | humide, extra | DP EX |
| damp sample | humide, échantillon | DP SPLE |
| dark green speckled | piqûres, vert foncé | DGS |
| dark immature | foncé et immature | DKIM |
| dark red kidney | haricot rouge foncé | DRK* |
| Dashaway | Dashaway | DSHY |
| deducted | déduit | DED |
| degermed | dégermé | DGM |

Les abréviations suivies d'un asterisque (*) figurent dans le *Règlement sur les grains du Canada*.

| | | |
|----------------------------------|--|----------|
| dehulled | déglumé | DHULL |
| destination | destination | DEST |
| destroyed | détruit | DST |
| different | différent | DIFF |
| different classes combined | combinaison de différentes classes | DCC* |
| different grades combined | combinaison de différents grades | DGC* |
| discoloured | décoloré | DCLR |
| distinctly detrimental | nettement nuisible | DDET |
| distinctly green | nettement verte | DGR |
| dockage | impuretés | DKG |
| domestic | cultivé | DOM |
| downy mildew | mildiou | DWNY MIL |
| Dutch brown | Dutch brown | DBR* |

E

| | | |
|-------------------------------|------------------------------------|----------|
| earth pellets | boulettes de terre | EP* |
| eastern | est | E |
| elevator | silo | ELEV |
| empty, clean and dry | vide, propre et sec | ECD |
| ergot | ergot | ERG* |
| ergoty | ergoté | ERGY* |
| excreta | excrétions | EXCR* |
| experimental | expérimental | EXPRMTL* |
| extra | extra | EX* |
| extra strong red spring | extra fort roux de printemps | EXSTG RS |

F

| | | |
|-----------------------------------|---------------------------------------|------------|
| fababeans | féveroles | FBN* |
| fair colour | couleur passable | FCLR |
| fairly good colour | couleur passablement bonne | FGCLR |
| fairly sound | passablement sain | FSND |
| fairly sweet | d'un goût passablement agréable | FST |
| feed | fourrager | FD* |
| fertilizer | engrais | FERT |
| fertilizer pellets | granulés d'engrais | FERT PLTS* |
| Finale | Finale | FNLE |
| fireburnt | brûlés | FBNT* |
| flaxseed | graine de lin | FLX* |
| flax pellets | boulettes de lin | FLX PLTS |
| foreign material | matières étrangères | FM* |
| foreign material | matières étrangères | |
| excluding cereal | autres que céréales | FMXCGRN |
| foreign material excluding | matières étrangères autres que | |
| cereal grains and wild oats | céréales et folle avoine | FMXCGRNWO |

Les abréviations suivies d'un astérisque (*) figurent dans le *Règlement sur les grains du Canada*.

| | | |
|------------------------------------|---|---------|
| foreign material | matières étrangères, | |
| excluding other grains | à l'exception des autres grains | FMXOG |
| foreign material | matières étrangères, | |
| excluding other cereal grains | à l'exception des autres céréales | FMXOCG |
| foreign material not grain | matières étrangères autres que du grain | FMXGRN |
| frost | gelée | FR |
| frost light | légèrement gelé | FRL |
| frost severe | fortement gelé | FRS |
| frost total | total des grains gelés | FRT |
| fusarium damage | fusariés | FUS DMG |
| fusarium mould | fusariose | FUS MLD |

G

| | | |
|------------------------------|--------------------------------|----------|
| good natural colour | bonne couleur naturelle | GNCLR |
| grade | grade | GRD |
| grade improvement | amélioration du grade | GRDIMP |
| grain | grain | GRN* |
| gram | gramme | g |
| grass-green | vert, couleur de l'herbe | GRASS GR |
| grasshopper, army worm | sauterelle, légionnaire | GAW |
| Great Northern | Great Northern | GTN* |
| green | vert | GR* |
| guaranteed | garanti | G |

H

| | | |
|-------------------------------------|--|------------|
| handpick | trié à la main | HP |
| handpick coarse material | matières grossières triées à la main | HPCURSMTL |
| handpick earth pellets | boulettes de terre triées à la main | HP EP |
| handpick foreign material | matières étrangères triées à la main | HP FM |
| handpick hulled seed | graine déglumée triée à la main | HP HULL SD |
| handpick inseparable material | matières inséparables triées à la main | HP INSPMTL |
| handpick other grain | autres grains triés à la main | HP OG |
| handpick roughage | fouillage grossier trié à la main | HP RHGE |
| handpick vegetable matter | matières végétales triées à la main | HP VM |
| hard vitreous kernels | grains vitreux durs | HVK |
| heated | chauffé | HTD* |
| heated binburnt | chauffé, brûlé en entreposage | HTDBBT |
| heavy | lourd | HVY |
| held | retenu | HLD* |
| hulled | déglumé | HULL |
| hulled and broken | déglumé et cassé | HULLBKN |
| hulls | glumes, écales (avoine) | HULLS |

Les abréviations suivies d'un asterisque (*) figurent dans le *Règlement sur les grains du Canada*.

I

| | | |
|-------------------------------|-----------------------------|-----------|
| identity preserved | ségrégation | IP* |
| immature | immature | IM |
| inconspicuous admixture | mélange non apparent | INC ADMX |
| Indianhead | Indianhead | INDNHD |
| inert material | matières inertes | INERT MTL |
| inferior variety | variété inférieure | INF VAR |
| insect damage | insectisé | I DMG* |
| insect excreta | excréments d'insectes | I EXCR |
| inseparable admixture | mélange inséparable | INSEPADMX |
| inseparable seeds | graines inséparables | INSEP SDS |
| invisible loss | perte invisible | INV |

K

| | | |
|--------------------------------|----------------------------------|--------|
| kernels | grains | KRNL |
| kilograms | kilogrammes | kg |
| kilograms per hectolitre | kilogrammes par hectolitre | kg/hl |
| knuckles | jointures | KNKLS* |

L

| | | |
|------------------------|--------------------------|-------|
| lady's thumb | renouée persicaire | LTHMB |
| large seeds | grosses graines | LSDS |
| Lenca | Lenca | LNCA* |
| lentils | lentilles | LNT* |
| light | léger | LT |
| light red kidney | haricot rouge pâle | LRK* |
| lightweight | poids léger | LTWT |

M

| | | |
|---------------------------------------|-------------------------------------|--------------|
| machine separation | séparation mécanique | MS* |
| malt barley | orge de brasserie | MBL |
| malt pellets | boulettes de malt | MALT PLTS |
| maple | érable | MAP* |
| material | matières | MTL |
| mechanical damage | endommagements mécanique, | |
| including splits | y compris pois chiches fendus | MDMGINCSPLTS |
| matter other than cereal grains | matières autres que céréales | MOTCG |
| midge | cécidomyie | MDGE |
| mildew | mildiou | MIL* |
| mildewed kernels | grains mildioués | MIL KRNL* |
| millet | millet | MLT** |
| mineral matter | matières minérales | MIN MAT |
| mixed | mêlé | MXD* |
| mixed classes | classes mélangées | MXD CL |

Les abréviations suivies d'un astérisque (*) figurent dans le *Règlement sur les grains du Canada*.

27. Abréviations standard

| | | |
|---------------------------|---|------------|
| mixed colours | couleurs mélangées | MXD CLR* |
| mixed grain | grain mélangé | MXG* |
| mixed types | types, genres mélangés | MXD TYP |
| mixed varieties | variétés mélangées | MXD VAR |
| moderate weathering | altération modérée | MWEATH |
| moist | mouillé | MT* |
| moist sample | échantillon mouillé | MT SPLE |
| moisture test | détermination de la teneur en eau | MST |
| mouldy | moisi | MLDY |
| mouldy kernels | grains moisiss | MLDY KRNL* |
| mustard seed | graine de moutarde | MUS |
| musty | moisi | MUSTY |

N

| | | |
|----------------------------------|--|----------|
| natural stain | tache naturelle | NSTN |
| net dockage | impuretés nettes | NET DKG |
| no brake end | extrémité du wagon sans frein | NBE |
| non-registered varieties | variétés non enregistrées | NON REGV |
| not commercially clean | non commercialement propre | NCC* |
| not of good natural colour | pas d'une bonne couleur naturelle | NGNCLR |
| not reasonably sweet | pas d'un goût raisonnablement agréable | NREASST |
| not uniform in size | pas d'une grosseur uniforme | NUS |
| not well screened | pas bien criblé | NWSCD |
| number | numéro | NO |
| numbers | numéros | NOS |

O

| | | |
|--|--------------------------------------|----------|
| oats | avoine | OAT |
| oat pellets | boulettes d'avoine | OAT PLTS |
| objectionable | désagréable | OBJ |
| objectionable odour | odeur désagréable | OBJ ODOR |
| odd heated | chauffé par endroits | ODD HTD |
| odour | odeur | ODOR* |
| off-colour | couleur atypique | OFFCLR |
| oriental | chinoise | ORIENT* |
| other | autre | OTHER |
| other cereal grain | autres céréales | OCG |
| other cereal grains excluding wheat | autres céréales sauf le blé | OCGXWHT |
| other classes | autres classes | OCL |
| other classes of beans that blend | de haricots propres au mélange | OCLBB* |
| other colours | autres couleurs | OCLR |
| other conspicuous admixture | autre mélange apparent | OCA |
| other damaged | autres grains endommagés | ODMG |
| other grain | autre grain | OG |
| other grains | autres grains | OGS |

Les abréviations suivies d'un astérisque (*) figurent dans le *Règlement sur les grains du Canada*.

| | | |
|-----------------------|---|------|
| other matter | autres matières | OM |
| other than | autre que | OT |
| other varieties | autres variétés | OVAR |
| out of | provenant de, en partance de, à la sortie de | EX |

P

| | | |
|---|---|--------------------|
| partition | cloison | PART |
| peabean | haricot rond blanc | PBN* |
| peas | pois | PEA |
| peas of other colours | pois d'autres couleurs | POOCLR |
| peeled | pelé | PLD |
| peeled and broken | pelé et cassé | PLD BKN |
| peeled, split and broken | pelé, fendu et cassé | PLDSPLTBKN |
| pelleted | granulé | PLTD* |
| pelleted screenings | criblures granulées | PLTD SCG |
| pellets | boulettes, granulés | PLTS* |
| penetrated | pénétré | PENT |
| penetrated smudge | carie pénétrée | PENT SM |
| perforated | perforé | PERF |
| pink | rose | PNK* |
| pink kernels | grains roses | PNK KRNL |
| pinto | haricot Pinto | PNT* |
| plump | ventru | PLMP |
| poor colour | couleur médiocre | PCLR |
| prairie | Prairie | PRIE* |
| probe | sonde | P |
| protein | protéines | PROT |
| pulses other than green or yellow peas | légumineuses autres que les pois verts ou jaunes | PULSESOTGRORYELPEA |

R

| | | |
|---|--|---------|
| ragweed | herbe à poux | RAG WD |
| rapeseed | graine de colza | RPE* |
| reasonably good colour | couleur raisonnablement bonne | RGCLR |
| reasonably good natural colour | couleur naturelle raisonnablement bonne | RGNCLR |
| reasonably sound | raisonnablement sain | REASSND |
| red | rouge, roux | R |
| red smudge | carie rouge | R SM |
| red spring | roux de printemps | RS* |
| red winter | rouge d'hiver | RW* |
| registered | enregistrée | REG |
| rejected | rejeté | REJ* |
| riddle | crible | RDLE |
| rotted | pourri | ROT |

Les abréviations suivies d'un astérisque (*) figurent dans le *Règlement sur les grains du Canada*.

27. Abréviations standard

| | | |
|----------------------|---------------------------|-----------|
| rotted kernels | grains pourris | ROT KRNL* |
| roughage | fourrage grossier | RHGE |
| rough awn | barbe rugueuse | RAWN |
| round-hole | à trous ronds | RH |
| rye | seigle | RYE |
| rye pellets | boulettes de seigle | RYE PLTS |

S

| | | |
|---------------------------------------|-------------------------------------|------------|
| safflower | carthame | SAF |
| safflower seed | graine de carthame | SAFF SD* |
| said to be | soi-disant représentatif | STB* |
| salvage | grains récupérés | SLVG* |
| sample | échantillon | SPLE* |
| sample Canada | Échantillon, Canada | SPLE CAN |
| sample feed grain | grain vendu sur échantillon | SFG* |
| sample spilt | échantillon renversé | SPLE SPILT |
| sample too small | échantillon trop petit | STS* |
| sawfly | tenthrede | SFLY |
| <i>Sclerotinia sclerotiorum</i> | sclérotiniose | SCL* |
| screenings | criblures | SCG* |
| seed | graine | SD* |
| seed coats | téguments | SDC |
| seeds | graines | SDS |
| select | extra | SEL* |
| separation | séparation | SEPN |
| severe midge damage | fortement cécidomyié | SEVMDGE |
| severely sprouted | fortement germé | SEVSPTD |
| shale | schiste | SHALE |
| shrivelled | ratatiné | SHV* |
| shrunk | échaudé | SHR |
| sieve | tamis | SVE |
| sieves | tamis | SIEVES |
| slotted | à fentes | SLTD |
| six-row | à six rangs | 6 ROW* |
| slightly stained | légèrement taché | SSTND |
| small broken | petits grains cassés | SBKN |
| small red | petits grains rouges | SRD* |
| small seeds | petites graines | SSDS |
| small seeds and dust | petites graines et poussières | SSDS&DUST |
| smooth awn | barbe lisse | SAWN |
| smudge | carie | SM |
| smudge | carie, y compris | |
| including blackpoint | moucheture (grains mouchetés) | SMINCBKPT |
| smudge, total | total, grains cariés | TOT SM |
| smut | charbon | SMUT |
| smutty | charbonné | SMTY |
| soft earth pellets | boulettes de terre molles | SEP |

Les abréviations suivies d'un astérisque (*) figurent dans le *Règlement sur les grains du Canada*.

| | | |
|--|---|------------|
| soft white | tendre blanc | SW |
| soft white spring | tendre blanc de printemps | SWS* |
| solin | solin | SLN |
| sorghum | sorgho | SRG* |
| soybeans | graine de soja | SYB* |
| special | spécial | SPEC* |
| special bin | cellule spéciale | SPEC BIN* |
| special cleaning | nettoyage spécial | SCLN |
| special machine separation | séparation mécanique spéciale | SMS* |
| special select | extra spéciale | SPECSEL* |
| split | fendu | SPLT |
| splits, damage, foreign material and contrasting classes | grains fendus, dommages, matières étrangères et classes contrastantes | SPDMGMCC* |
| spring | printemps | SPG* |
| sprouted | germé | SPTD* |
| stained | taché | STND |
| stained kernels | grains tachés | STND KRNL* |
| standard | standard, type | STD |
| starchy | mitadiné, amylicé | STCH |
| stones | pierres | STNS |
| straw | paille | STRAW |
| strong | fort | STG |
| submitted | soumis, présenté | S |
| sunflower | tournesol | SUN |
| sunflower seeds | graines de tournesol | SUN SDS* |
| superficial discolouration | décoloration superficielle | SUPDISCLR |

T

| | | |
|---|--|-----------|
| Tara | Tara | TARA |
| Tartarian buckwheat | sarrasin de Tartarie | TART BWT |
| test weight | poids spécifique | TWT |
| thin | mince | THIN |
| tombstone | momifié | TOMBST* |
| tonne | tonne | t |
| total | total | TOT |
| total adhered hulls | total, glumes adhérentes | TOTADHLS |
| total broken | total, cassés | TBKN |
| total cockle and sclerotia | total, saponaire et sclérotinose | TCOCSC |
| total conspicuous admixture | total, mélange apparent | TCA |
| total damage | total, dommages | TDMG |
| total distinctly detrimental | total, nettement nuisible | TDD |
| total foreign material | total, matières étrangères | TFM |
| total foreign material including other cereal grains | total, matières étrangères, y compris autres céréales | TFMINCOCG |
| total foreign material including sclerotia | total, matières étrangères, y compris sclérotinose | TFMINCSCL |

Les abréviations suivies d'un astérisque (*) figurent dans le *Règlement sur les grains du Canada*.

27. Abréviations standard

| | | |
|--------------------------------|------------------------------------|---------------------|
| total including | total, y compris | |
| contrasting classes | classes contrastantes | TINCCONCL |
| total including damage, | total, y compris dommages, | |
| foreign material and | matières étrangères et | |
| contrasting classes | classes contrastantes | TINCDMGFM CONCL |
| total including | total, y compris | |
| inseparable seeds | graines inséparables | TINCINSEPSDS |
| total including | total, y compris | |
| non-registered varieties | variétés non enregistrées | TINCNONREG VAR |
| total including splits, | total, y compris grains fendus, | |
| damage, foreign material | dommages, matières étrangères | |
| and contrasting classes | et classes contrastantes | TINCSPLTSDMGFMCONCL |
| total inseparable seeds | total, graines inséparables | TINSEPSDS |
| total other cereal grain | total, autres céréales | TOCG |
| total other oilseeds | total, autres oléagineux | |
| and inseparable seeds | et graines inséparables | TOOSDS INSEPSDS |
| total removable material | total, matières extractibles | TRMAT |
| total roughage | total, fourrage grossier | TOT RHGE |
| total shrunk and broken | total, échaudé et cassé | TSHRBKN |
| total smudge | total, carie | TOT SM |
| tough | gourd | TF* |
| trace | trace | TR |
| trace heated | trace d'échauffement | TR HTD |
| trailer | remorque | TRLR |
| Trapper | Trapper | TRAP* |
| triticale | triticale | TCL* |
| Triumph | Triumph | TRPH* |
| truck | camion | TRCK (T avec EIS) |
| two-row | à deux rangs | 2 ROW* |

U

| | | |
|--------------------------------|-----------------------------|---------|
| unapproved variety | variété non approuvée | UNA VAR |
| United States of America | États-Unis d'Amérique | USA* |

V

| | | |
|--------------------------------------|-------------------------------------|------|
| varietal purity not guaranteed | pureté variétale non garantie | VPNG |
| variety | variété | VAR* |
| vegetable matter | matière végétale | VM |

W

| | | |
|------------------|---------------------------------|---------|
| warehouse | entrepôt | WHSE |
| weathered | abîmé par les intempéries | WEATH |
| weight | poids | WGT |
| western | de l'Ouest | W |
| wet | trempe | WT* |
| wet sample | échantillon trempé | WT SPLE |
| wheat | blé WHT* | |

Les abréviations suivies d'un asterisque (*) figurent dans le *Règlement sur les grains du Canada*.

| | | |
|---------------------------------|---------------------------------|------------|
| wheat heads | épis de blé | WHT HDS |
| wheat of other classes | blé d'autres classes | WOOC |
| white hilum | hile blanc | WHIL |
| white kidney | haricot blanc | WKD* |
| white winter | blanc d'hiver | WW* |
| wild buckwheat | renouée liseron | W BWT |
| wild mustard | moutarde sauvage | WM |
| wild mustard | moutarde sauvage | |
| and canola/rapeseed | et canola/colza | WM&CNL/RPE |
| wild mustard and rapeseed | moutarde sauvage et colza | WMRPE |
| wild oats | folle avoine | WO |
| winter | hiver | WIN |

Y

| | | |
|------------------------------------|-------------------------------------|-------------|
| yellow | jaune, blanche (moutarde) | YEL* |
| yelloweye | à oeil jaune | YLE* |
| yellow-seeded flax and solin | lin et solin à graines jaunes | YELSDFLXSLN |

Les abréviations suivies d'un astérisque (*) figurent dans le *Règlement sur les grains du Canada*.

Glossaire

La présente section décrit les facteurs de classement, les procédures et les termes utilisés couramment aux fins de classement du grain canadien.

| | |
|---|--|
| AAC | Agriculture et Agroalimentaire Canada, ministère fédéral de l'agriculture. |
| acides gras libres | <p>La qualité des oléagineux est évaluée en partie en fonction de leur teneur en acides gras libres.</p> <p>Les acides gras libres sont des éléments qui font baisser le point de fumée à la friture, s'oxydent rapidement et donnent un goût rance aux aliments.</p> <p>Il est possible d'évaluer le comportement à la transformation de l'huile et le montant de soude caustique nécessaire au raffinage. Les graines de canola de première qualité ont normalement une teneur en acides gras libres inférieure à 0,7 %. Les normes internationales visant les meilleures huiles autorisent normalement une teneur de 2,0 %.</p> |
| à grains nus | Grains dont la glume se détache facilement ou encore est absente, c'est-à-dire le blé, l'avoine à grains nus et l'orge. |
| Arrêté sur les grains hors-grades et sur les grades de criblures | <p>Arrêté émis par la CCG conférant le pouvoir nécessaire pour appliquer les termes <i>rejeté, échantillon, gourd, humide, mouillé et trempé</i>, et définissant les grades de criblures.</p> <p><i>L'Arrêté sur les grains hors-grades et sur les grades de criblures est affiché au site Web de la CCG, au www.ccg.ca. L'adresse directe est le http://www.ccg.ca/Regulatory/regmenu-f.htm#orders.</i></p> |
| arrimage | Arrangement méthodique du grain entreposé dans la cale d'un navire. |
| ascochytose | <p>Maladie fongique touchant les folioles, les tiges, les pétioles, les gousses et les graines de la lentille. La graine fortement atteinte se caractérise habituellement par une tache en demi-lune d'une couleur allant du brun clair au brun rougeâtre sur son bord. La maladie se trahit également par une tache brune sur la joue de la graine.</p> <p>L'ascochytose a été dépistée pour la première fois au Canada en 1978 et elle est devenue un grave problème. Lorsque la maladie est épidémique, elle provoque des pertes de rendement et une profonde altération de la couleur des graines.</p> |

Automatisation des Services à l'industrie (ISA) Réseau informatisé faisant partie du système de classement visuel du service d'inspection de la CCG afin d'établir la teneur en impuretés et en eau et le poids spécifique, et pour effectuer des analyses relatives aux autres facteurs de classement. Le poste de travail est constitué d'un terminal informatique, d'un clavier et d'une balance électronique Mettler. L'imprimé de l'ISA constitue le rapport d'inspection original et officiel.

autres céréales Une céréale mélangée avec une autre céréale est considérée comme une matière étrangère. La présence d'autres céréales influe sur la qualité à la transformation de la céréale principale.

| Céréale principale | Autres céréales possibles |
|--------------------|----------------------------------|
| blé | seigle, orge, avoine et tritcale |
| seigle | blé, orge, avoine et tritcale |
| orge | blé, seigle, avoine et tritcale |
| avoine | blé, seigle, orge et tritcale |
| tritcale | blé, seigle, orge et avoine |

blé d'autres classes Comprend toutes les classes de blé, y compris les variétés non enregistrées, autres que la classe prédominante dans l'échantillon. Les classes contrastantes sont les classes d'un blé de couleur différente; par exemple, le blé CWAD est une classe contrastante dans le blé CWRS.

bon de paiement Bon indiquant le grade, le poids et le prix du grain ainsi que la somme due au propriétaire du grain, émis à chaque livraison effectuée à un silo primaire ou de transformation ou à un négociant en grains. Le bon de paiement constitue un effet de commerce et peut être encaissé dans une banque à charte ou une caisse populaire. La *Loi sur les grains du Canada* en prévoit une définition.

bordereau de commande de l'expédition L'exploitant du silo terminal donne à l'inspecteur responsable ce bordereau sur lequel figurent la quantité et le grade du grain commandé pour l'expédition.

bordereau de transmission Document remis au capitaine d'un navire ou à son second par un inspecteur de la CCG lors du chargement du grain sur le navire depuis un silo terminal. On y inscrit des renseignements comme le nom du navire, l'entreposage exact de tous les grades de grain chargé, un diagramme du plan d'arrimage, la date et le silo terminal de réception. Le bordereau est remis à l'inspecteur responsable du prochain silo dans lequel le grain sera entreposé.

boulettes de terre

Matière étrangère dans le grain.

À l'exception de la moutarde cultivée, les boulettes de terre molles comprennent les granulés d'engrais mous et toute matière non toxique ayant une consistance semblable. Les boulettes de terre présentes dans les échantillons nettoyés sont triées à la main et, jusqu'à certaines tolérances, le poids exprimé en pourcentage est ajouté au poids des impuretés exprimé en pourcentage des expéditions aux silos terminaux. Le grain destiné à l'exportation doit être presque exempt de boulettes de terre.

Les boulettes de terres dures sont considérées comme des pierres.

campagne agricole

Période allant du 1^{er} août au 31 juillet de l'année suivante, tel que défini dans la *Loi sur les grains du Canada*. Le gouverneur en conseil peut, par décret, changer les dates délimitant une campagne agricole à condition que celle-ci ait toujours une durée d'au moins trois cent soixante-cinq jours.

canola

Le terme canola a été déposé comme marque de commerce en 1978 par la Western Canadian Oilseed Crushers Association afin de faire la distinction entre les anciennes variétés de colza et les nouvelles variétés améliorées à faible teneur en acide érucique et en glucosinolates ainsi que leurs produits dérivés.

cargo hors mer

Long navire à tirant d'eau peu profond conçu pour transporter les cargaisons sur le réseau des eaux intérieures de la voie maritime du Saint-Laurent.

carie

Les grains cariés ont des taches foncées causées par un champignon ou une infection bactérienne. Les taches peuvent être brunes, noires ou rougeâtres et elles affectent surtout le blé et l'orge.

Selon le Règlement, la carie est plus grave que la moucheture.

| Si les taches s'étendent sur ... | On considère que le grain... |
|---|------------------------------|
| plus de la moitié de la surface, ou si l'infection s'étend jusqu'à l'intérieur du sillon, | est carié |
| moins de la moitié de la surface du son et n'atteignent pas le sillon, | est moucheté. |

Carie pénétrée

Se distingue par des taches qui pénètrent et se propagent partout dans l'endosperme. Elle est généralement causée par une infection grave attribuable à un champignon comme les diverses espèces d'*Alternaria*.

Tache superficielle

Tache rougeâtre qui ne pénètre pas l'endosperme. Ce facteur est évalué subjectivement par rapport à la condition générale du grain, sans mention de tolérances spécifiques.

Carie rouge

Tache rougeâtre foncée qui attaque en général le blé dur et qui affecte habituellement toute la surface du son. La tache n'est pas superficielle et ne s'enlève pas par frottement. La carie rouge est causée par des infections au champignon *Pyrenophora tritici-repentis* qui cause également l'helminthosporiose du blé, maladie foliaire.

carie du blé

La carie est caractérisée par la présence de balles sporifères ou de spores noirâtres. Le grain atteint peut dégager une odeur de poisson. La carie du blé est causée par deux champignons de la même famille, *Tilletia caries* et *Tilletia foetida*. Les grains des plantes en épi sont remplacés par des spores poudreuses noirâtres en forme de boules, appelées des balles sporifères.

À condition que le blé ne dégage aucune odeur, il est possible d'enlever les balles sporifères en suivant la procédure de nettoyage pour améliorer le grade. Si, toutefois, le blé dégage une odeur, la présence de balles sporifères constitue un facteur de classement. Si les grains sont atteints de carie mais ne dégagent aucune odeur, l'échantillon est considéré comme étant taché naturellement.

Les cultures atteintes de carie donneront un rendement moindre, ce qui entraîne une dépréciation, même dans le cas du grain légèrement atteint. La carie n'est pas aussi courante qu'elle ne l'était au Canada grâce aux mesures de lutte efficace et aux nouveaux cultivars qui y résistent.

caryopse

Le caryopse est le grain des céréales et des graminées dont la glume est enlevée.

Voir *Gruau*.

CCB

Commission canadienne du blé

céréales

Le blé, le seigle, l'orge, l'avoine et le triticale.

certificat

La CCG délivre plusieurs certificats attestant la qualité du grain, tels que :

- le certificat d'inspection, délivré à la suite de l'inspection officielle d'un échantillon de grain;
- le Certificat Final, visant les cargaisons de grain destinées à l'exportation et attestant le grade et le poids du grain;
- le certificat d'échantillon soumis, délivré pour un échantillon soumis;
- le certificat de l'Ouest (Région de l'Est);
- le certificat I-7 (échantillon, grains récupérés).

| | |
|--|--|
| certificat de grade | Certificat attestant la qualité d'une marchandise classée par des inspecteurs, des techniciens et des agents de classement officiels. On l'appelle également certificat d'inspection. |
| certificat de l'Ouest (Région de l'Est) | <p>Certificat d'exportation délivré dans l'Est canadien pour le maïs chargé sur un cargo hors mer. Il renferme un protocole d'accord entre l'expéditeur et l'acheteur stipulant qu'il n'est pas nécessaire d'effectuer une autre inspection.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. La demande pour ce genre de certificat provient de l'expéditeur. 2. Un certificat de l'Ouest est délivré pour attester la qualité au moment du chargement initial. 3. Toute manutention ultérieure qui augmente la cassure et fait baisser le grade devient la responsabilité de l'acheteur plutôt que du vendeur. |
| certificat d'inspection | <p>Certificat délivré par un inspecteur de la CCG à la suite de l'inspection officielle d'un échantillon de grain. Le certificat doit indiquer :</p> <ul style="list-style-type: none"> • le lieu d'origine du grain au Canada; • le grade qui lui a été attribué aux termes de la <i>Loi sur les grains du Canada</i>; • la teneur en impuretés; • d'autres renseignements pertinents. |
| certificat d'utilisation finale | Certificat délivré sur demande à l'égard du grain importé au Canada conformément à la <i>Loi sur les grains du Canada</i> . |
| Certificat Final | Certificat délivré par la CCG pour chaque cargaison de grain destinée à l'exportation. Le Certificat Final atteste le grade et le poids du grain chargé sur un navire. |
| charbon | Voir <i>carie du blé</i> . |
| chlorophylle | Matière colorante verte présente dans toutes les plantes vertes, essentielle à la photosynthèse. Les graines de canola perdent leur chlorophylle lorsqu'elles mûrissent. Toutefois, les graines de canola ne mûrissent pas toutes en même temps, ce qui fait que dans le canola récolté, certaines graines risquent d'avoir une forte teneur en chlorophylle. |
| classe | La classe, par rapport au grain, signifie toute variété ou toutes les variétés de grain désignées comme une classe par ordonnance de la Commission. La <i>Loi sur les grains du Canada</i> prévoit des définitions des classes. |
| classement officiel | Classement d'un échantillon non officiel de grain effectué par un inspecteur de la CCG. |

| | |
|-------------------------------|--|
| classes de blé | <p>Les classes de blé suivantes sont cultivées au Canada et on leur attribue un grade en fonction des caractéristiques précisées dans le Guide.</p> <p>blé dur ambré de l'Ouest canadien / de l'Est canadien (CWAD) (CEAD) blé roux de printemps de l'Ouest canadien (CWRS) blé rouge d'hiver de l'Ouest canadien (CWRW) blé roux de printemps Canada Prairie (CPSR) blé blanc de printemps Canada Prairie (CPSW) blé extra fort de l'Ouest canadien (CWES) blé tendre blanc de printemps de l'Ouest canadien / de l'Est canadien (CWSWS) (CESWS) blé blanc d'hiver de l'Est canadien (CEWW) blé rouge de l'Est canadien (CER) blé roux de printemps de l'Est canadien (CERS) blé de force rouge d'hiver de l'Est canadien (CEHRW) blé tendre rouge d'hiver de l'Est canadien (CESRW)</p> |
| code de grade | Code à quatre chiffres utilisé au sein de l'industrie céréalière pour identifier chaque grade de chaque classe de grain. Voir <i>Code de grain</i> . |
| code de grain | Code à deux chiffres utilisé au sein de l'industrie céréalière pour identifier chaque classe de grain. Voir aussi <i>Code de grade</i> . |
| commercialement propre | Expéditions de grain dont les impuretés sont constituées de matières normalement présentes après le nettoyage commercial standard dans une quantité inférieure à la limite maximale. |
| Commission | L'acronyme CCG désigne la Commission canadienne des grains. Le commissaire en chef de la CCG relève directement du ministre de l'Agriculture. |
| condition | Qualité générale visuelle du grain. Le grain sain est raisonnablement bien mûri et raisonnablement exempt de grains délavés ou de grains endommagés par la gelée, le mildiou ou les intempéries. |
| criblures | Impuretés qui ont été extraites d'un lot de grain par nettoyage et qui sont admissibles aux grades de la classe IV. Voir <i>Arrêté sur les grains hors-grades et les grades de criblures</i> . |
| culture commerciale | Cultures produites pour être vendues directement contre l'argent comptant. |
| cultures spéciales | Haricots, sarrasin, pois chiches, maïs, fèves, lentilles, moutarde, pois, carthame, soja, tournesol et triticales. |

| | |
|--|--|
| décoloration (grains délavés) | <p>La décoloration témoigne de l'exposition du grain à des conditions trempées au moment de la maturité ou à l'approche de celle-ci. La décoloration est causée par l'alternance du mouillage et du séchage qui se caractérise par de minuscules fissures qui sillonnent le grain. Ces fissures sont le résultat du léger gonflement du grain mouillé qui n'est pas complètement réabsorbé au séchage.</p> <p>Voir <i>Grains germés</i>.</p> |
| déglumé | <p>Désigne les grains dont la glume a été enlevée, c'est-à-dire le gruau d'avoine, l'orge perlé, et les graines de tournesol déglumées.</p> |
| dommages au blé causés par la gelée | <p>La gravité des dommages dus à la gelée dépend du stade de maturité du grain, des températures auxquelles il a été exposé et de la durée de la gelée.</p> <p>Dans le blé, plus les dommages dus à la gelée sont importants, plus :</p> <ul style="list-style-type: none"> • la mouture du blé devient plus compliquée; • le rendement en farine baisse; • la teneur en cendres de la farine augmente; • la farine est plus foncée, ce qui risque d'être un facteur de dépréciation; • le volume du pain, son apparence, ainsi que la structure et la couleur de sa mie en souffrent. |
| dommages causés par la cécidomyie | <p>La cécidomyie (<i>Sitodiplosis mosellana</i>) s'attaque surtout au blé mais on l'a également découverte dans l'orge et le seigle ainsi que dans certaines graminées.</p> <p>Seuls les jeunes fruits en sont atteints. Lorsqu'un grain est attaqué, il ne se développera pas ou aura un aspect ratatiné et déformé.</p> <p>La cécidomyie peut nuire gravement aux rendements. Les infestations sont les plus prononcées lorsqu'il y a de fortes précipitations pendant le printemps ou l'été.</p> <p>Voir <i>Dommages causés par les insectes</i>.</p> |
| dommages causés par les insectes | <p>Dans le cas du blé CWRS et du blé dur CWAD, on a fixé des tolérances visant les grains endommagés par la sauterelle et le légionnaire, et la cécidomyie et la tenthrède.</p> <p>Dommages causés par la sauterelle et le légionnaire</p> <p>Les sauterelles et les légionnaires mangent certaines sections des grains, notamment les extrémités et les côtés. Les légionnaires peuvent creuser des tunnels dans les jeunes grains. L'endosperme en est détruit et les surfaces ainsi exposées risquent d'être atteintes d'infections fongiques et bactériennes. Des mouchetures et moisissures importantes peuvent recouvrir la surface des grains.</p> |

Cécidomyie du blé

Les dommages causés par la cécidomyie du blé sont d'une nature particulière. On a établi il y a longtemps déjà des tolérances pour les grades en ce qui a trait à l'aspect ratatiné et déformé des grains. Les larves minuscules se nourrissent directement des grains en croissance sur les épis de blé. L'étendue des dommages est largement fonction du nombre de larves se nourrissant de chaque grain.

On n'a que très récemment étudié l'incidence totale des dommages dus à la cécidomyie du blé sur le blé panifiable de la classe roux de printemps. On a alors découvert la gravité de son incidence sur la qualité. Les grains échaudés et déformés donnent moins de farine et celle-ci est terne et a une teneur accrue en cendres.

Le blé fortement endommagé par la cécidomyie du blé donne une pâte gluante d'une force insuffisante, affiche un faible pouvoir d'absorption à la cuisson et donne un pain de piètre qualité. La teneur en protéines est très élevée mais la qualité du gluten laisse nettement à désirer.

**dommages
causés par le
légiionnaire**

Voir *Dommages causés par les insectes*.

**dommages
causés par la
sauterelle**

Voir *Dommages causés par les insectes*.

**dommages
causés par la
tenthrède**

La tenthrède du blé a causé de sérieuses pertes de blé de printemps dans la région des Prairies. Elle attaque la base de la tige causant le bris et la chute des talles des plantes mûres. Il est possible de réduire les pertes de blé de printemps par l'andainage hâtif, mais le moyen le plus efficace pour contrôler ce ravageur consiste à produire des cultivars résistants.

Voir *Dommages causés par les insectes*.

échantillon

Quantité de grain prélevé à titre représentatif du grain chargé dans un camion, dans un wagon ou dans une cale.

La taille de l'échantillon qui sera analysé pour déterminer la présence de facteurs de classement particuliers est établie pour chaque classe de grain dans la section pertinente. On fait souvent référence à des valeurs approximatives, ce qui permet aux inspecteurs de tenir compte de la concentration du facteur de classement dans l'échantillon.

On distingue :

les échantillons moyens;
les échantillons de cargaison;
les échantillons composites;
les échantillons consécutifs;
les échantillons officiels prélevés au déchargement du wagon;
les échantillon officiels;
les échantillons traités;
les échantillons continus;
les échantillons-types;
les échantillons soumis;
les échantillons non traités.

| | |
|---|--|
| échantillon composite | Échantillon constitué de nombreux échantillons distincts prélevés dans des échantillons consécutifs selon une méthode précise. Ces échantillons sont ensuite mélangés pour en faire l'échantillon composite. |
| échantillon consécutif | Les échantillons consécutifs sont prélevés l'un après l'autre du même lot de grain selon la forme prescrite. |
| échantillon continu | Échantillon prélevé lorsque le grain est transporté sur une courroie ou à mesure qu'il se déverse d'une goulotte. |
| échantillon, mélange de grain de l'Est et de l'Ouest | Voir <i>Mélange de grain de l'Est et de l'Ouest</i> . |
| échantillon d'analyse | Échantillon d'environ 1 000 grammes. Les écarts sont autorisés à la discrétion de l'inspecteur. |
| échantillon de cargaison | Échantillon constitué d'échantillons moyens prélevés au chargement du blé sur un navire destiné à l'étranger. Les échantillons de cargaison sont inspectés et classés et un pourcentage est envoyé au Laboratoire de recherches sur les grains à des fins d'analyse. |

| | |
|--|---|
| échantillon - grains récupérés | <p>Tous les grains récupérés à la suite d'un accident de transport et qui contiennent plus de 2,5 % en poids de pierres ou de toute autre matière terreuse apparente, extractible ou non, sont classés [<i>Classe de grain</i>,] <i>Échantillon - Grains récupérés</i>. p. ex. <i>Blé, Échantillon - Grains récupérés</i>.</p> <ul style="list-style-type: none"> • On ne tient pas compte des mélanges de graines inséparables ou d'autres grains s'ils ne dépassent pas les tolérances établies pour le grade numérique le plus inférieur pour ce grain. • On inscrit la composition des échantillons officiels sur les documents d'inspection et au verso des certificats. • La composition des échantillons non officiels est inscrite au recto du certificat I-7 et du formulaire I-12. |
| échantillon moyen | Échantillons représentant la qualité visuelle d'un grade de grain dans un endroit donné à la fin d'une période donnée. On constitue, à partir des échantillons moyens, des échantillons officiels de wagnonnées au déchargement, des échantillons de cargaisons ou des échantillons soumis regroupés par silo, par port ou par district d'inspection. Ils fournissent un moyen de faire le suivi des écarts aux grades ainsi que de certains facteurs de classement. |
| échantillon non officiel | Échantillon prélevé sans la supervision d'un employé autorisé de la CCG. |
| échantillon non traité | <p>Échantillon de grain qui n'a pas été nettoyé commercialement.</p> <p>Voir <i>Échantillon traité</i>.</p> |
| échantillon officiel | Échantillon de grain prélevé sous la direction ou la supervision continue d'un employé autorisé de la CCG. |
| échantillon officiel prélevé au déchargement du wagon | Échantillon prélevé par un inspecteur de grain de la CCG ou par tout appareil d'échantillonnage approuvé par la CCG au déchargement d'un wagon dans un silo terminal. |
| échantillon représentatif | Les grades sont attribués en fonction de la qualité des échantillons. Afin que les échantillons soient représentatifs du lot entier de grain, il faut suivre les procédures d'échantillonnage correctes. Les échantillons officiels sont prélevés au moyen d'appareils d'échantillonnage en continu. La CCG publie une feuille de renseignements sur les procédures intitulée <i>Prélever un échantillon représentatif</i> . |
| échantillon soumis | Échantillon non officiel soumis par une compagnie céréalière ou un producteur aux fins du classement ou d'autres analyses. La CCG impose des droits pour toutes les analyses effectuées sur des échantillons soumis. |

| | |
|-------------------------------------|--|
| échantillon traité | <p>Échantillon d'un grain qui semble avoir été nettoyé dans une usine de nettoyage de semences avant d'être livrée à un silo terminal ou de transbordement.</p> <p><i>Voir échantillons non traités.</i></p> |
| échantillonneur mécanique | Appareil mécanique servant à prélever un petit échantillon représentatif du débit du grain à des intervalles régulières. |
| échantillons-types | <p>Les Comités de normalisation des grains de l'Est et de l'Ouest se réunissent chaque année et recommandent à la CCG des échantillons-types primaires et d'exportation à utiliser pour le classement des grains pendant la campagne agricole en cours.</p> <p>Échantillons-types primaires</p> <p>Pour la plupart des grades de grain, on prépare des échantillons-types primaires qui représentent aussi exactement que possible la qualité minimale de chaque grade en tenant compte des facteurs de classement prédominants pour la récolte en cours. Ces échantillons servent de guide visuel pour le classement des grains avant ou sur livraison aux silos terminaux et pour le classement des expéditions des silos terminaux lorsqu'aucun échantillon-type d'exportation n'a été établi pour le grade en question.</p> <p>Échantillons-types d'exportation</p> <p>On constitue des échantillons-types d'exportation uniquement pour les grains de l'Ouest canadien. On en prépare pour la plupart des grades de blé et des grades d'orge à des fins générales. Ils régissent le classement des expéditions en partance des silos terminaux, de transbordement et de transformation. Ils servent à assurer à l'acheteur qu'il recevra du grain dont la qualité est sensiblement la même que la qualité moyenne du grade.</p> <p>Les échantillons-types d'exportation établissent les poids spécifiques minimums, les limites maximales de mélanges et les facteurs de classement en général. Cependant, on tient toujours compte de la qualité globale. Il se peut que l'on attribue un certain grade à une exportation même si la qualité est légèrement inférieure aux exigences d'un des facteurs pourvu que, selon l'inspecteur, les autres facteurs soient suffisamment élevés pour que la qualité globale soit égale à celle de l'échantillon-type d'exportation. La décision finale quant au grade à attribuer à ces expéditions appartient exclusivement aux cadres supérieurs des Services à l'industrie de la CCG.</p> |
| élévateur à godets portuaire | Appareil mécanique servant au déchargement du grain en vrac de la cale d'un navire, normalement d'un cargo hors mer dans un silo de transbordement. |
| entonnoir Berlese | <p>Appareil servant à recueillir les insectes.</p> <p>On verse le grain suspect dans l'entonnoir. Les entonnoirs utilisés par les Services à l'industrie ont une capacité d'un kilogramme. L'entonnoir est placé sous des lumières. Les insectes, qui cherchent à s'éloigner des lumières, descendent le tube de l'entonnoir et sont recueillis dans des récipients.</p> |

entonnoir Cox Appareil utilisé avec la mesure à capacité de 0,5 litre pour régler le débit du grain versé dans la mesure lors de la détermination du poids spécifique.

entreposage des échantillons Les échantillons officiels prélevés au chargement des wagons, des camions ou des navires et les échantillons soumis sont retenus pendant au moins la période minimale stipulée pour la réinspection dans la *Loi sur les grains du Canada* ou dans son Règlement. La période de rétention des échantillons est la suivante (à partir du jour de l'inspection):

| Type d'échantillon | Période de rétention |
|---|--|
| échantillons de cargaisons exportations directes exportations indirectes | 6 mois 10 mois |
| échantillons représentatifs garantis | 120 jours |
| échantillons à sonde officiels | 120 jours |
| échantillons officiels prélevés au déchargement général cellule spéciale wagons de producteurs | de 20 à 30 jours 30 jours 30 jours |
| échantillons non officiels | 30 jours |

ergot Maladie fongique touchant les céréales et les graminées. Elle s'attaque, en ordre décroissant d'apparition, au seigle, au triticale, au blé et à l'orge. L'avoine en est rarement atteinte. Les plantes atteintes sont caractérisées par des excroissances fongiques dures et épaisses, que l'on appelle *sclérotés*, dont la texture est relativement lisse et dont l'extérieur est noir violacé et l'intérieur est blanc violacé.

Est canadien, Ouest canadien, Canada Ces trois expressions font partie du nom de grade comme le blé blanc de printemps de l'Est canadien ou l'orge extra de l'Ouest canadien. Elles indiquent la zone géographique (Est ou Ouest canadien) de production telles que définies dans la *Loi sur les grains du Canada*, ou le Canada en général.

excréments Ce terme se rapporte au facteur de classement utilisé pour les excréments de tous les animaux, y compris les mammifères, les oiseaux et les insectes.

On enlève normalement les excréments à titre d'impuretés. Les excréments non extraits peuvent devenir un facteur de classement.

expédition indirecte Expédition effectuée depuis un silo terminal qui sera chargée de nouveau à un silo de transbordement pour être livré à l'acheteur.

| | |
|------------------------------------|--|
| facteur de classement | <p>État physique du grain dû aux conditions de croissance ou aux procédures de manutention ou d'entreposage. Caractéristique perceptible à l'œil nu et indiquant une réduction de la qualité, p. ex., grains atteints par la gelée, grains germés ou grains chauffés. Seuls les facteurs de classement pertinents doivent être inscrits pour justifier le grade.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Si l'on attribue le grade n° 3 à un échantillon de blé pour une raison particulière, il n'est pas nécessaire d'énumérer les autres facteurs qui répondent aux normes d'un grade supérieur. • Si l'on attribue le grade n° 3 à un échantillon de blé pour plusieurs raisons, il faut indiquer les raisons par ordre d'importance. |
| folle avoine | Mauvaise herbe graminée annuelle qui réduit le rendement des cultures, augmente le taux d'impuretés et les frais de nettoyage et fait baisser le grade. La lutte contre cette plante est coûteuse. La couleur des graines de folle avoine peut varier, allant du blanc au noir. Ses grains sont normalement plus étroits que ceux de l'avoine cultivée, et ils ont une cicatrice oblique, circulaire et déprimée (que l'on appelle parfois une cicatrice circulaire) à la base, et une barbe courbée et spiralée. |
| fourrage grossier | Type de matières étrangères que l'on trouve dans le grain. Se rapportent aux paillettes, aux glumes détachées, aux gousses vides, aux jointures, etc. que l'on peut facilement extraire par aspiration ou par d'autres procédures de nettoyage, ou en les triant à la main. |
| frais et d'un goût agréable | Termes décrivant l'état du grain dont la température est normale et qui ne dégage aucune odeur désagréable. |
| fusariose | <p>Maladie fongique du blé et d'autres céréales.</p> <p>Dans le blé, elle est caractérisée par la présence de grains inanimés, minces et échaudés. De plus, les grains sont atteints de moisissures fibreuses blanchâtres ou rosâtres, habituellement dans le sillon, mais qui peuvent aussi s'étendre au germe du grain. On confirme la présence de moisissures sur les grains individuels à l'aide d'une loupe de grossissement 10.</p> <p>La fusariose peut provoquer des mycotoxines telles que la vomitoxine. Le grain fusarié peut être désagréable au goût ou toxique pour les animaux et on ne le juge propre à la consommation humaine que lorsqu'il est virtuellement exempt de mycotoxines.</p> |
| G | Dans les tableaux servant au classement par grade, lettre indiquant le nombre de grains ou de composants ayant la taille d'un grain et constituant un facteur de classement présent dans un échantillon de 500 grammes. |

**Gangue
boueuse**

Graine de soja ou haricot entièrement recouvert de boue séchée.

glucosinolates

Composants naturels du canola, du colza et de la moutarde à l'origine de l'odeur et du goût prononcés du chou, du chou de Bruxelles, du radis, du brocoli et du chou-fleur. Agents toxiques naturels, leur consommation en grande quantité est associée au goitre et aux maladies du foie.

La présence de glucosinolates peut être recherchée chez les graines de moutarde destinées à la fabrication de condiments. Toutefois, l'utilisation fourragère du colza était limitée en raison de sa forte teneur en glucosinolates. Les programmes de sélection visant à réduire la teneur en glucosinolates ont donné le canola.

gourd

Grain dont la teneur en eau dépasse la plage de grain sec établie pour la classe de grain en question, mais sans être *humide*.

**grades
d'échantillon**

Les grades d'échantillon sont définis dans l'*Arrêté sur les grains hors-grades et sur les grades de criblures*. Le grain qui n'est pas admissible aux grades des classes I ou II aux termes de la *Loi sur les grains du Canada* est classé *Échantillon*. À l'exception de la désignation *Échantillon, Grains récupérés*, les noms de tous les grades d'échantillon portent la mention Canada (Can), Ouest canadien (OC) ou Est canadien (EC); p. ex. *Orge, Échantillon OC - Grains chauffés*.

Seul le facteur de classement principal fait partie du nom de grade. Les raisons secondaires de l'attribution du grade d'échantillon sont inscrites sous la rubrique *remarques*; p. ex. un échantillon de seigle qui dégage une forte odeur chimique et dont le poids est constitué à 9,0 % de grains chauffés pourrait être décrit comme suit :

- *Seigle, Échantillon OC/EC - Odeur.*
- L'inspecteur inscrira les remarques suivantes sur le formulaire I-12 : *forte odeur chimique, 9,0 % de grains chauffés.*

Dans le cas d'échantillons classés *Échantillon OC/EC/Canada*, la section des remarques sur le document d'inspection pourra inclure les renseignements suivants :

- dans le cas du blé, la classe ou les classes admissible(s) aux grades d'échantillon;
- la nature et la concentration du mélange dans les échantillons classés *Échantillon OC/EC/Canada - Mélange*;
- le genre d'odeur dans les échantillons classés *Échantillon OC/EC/Can - Odeur*.

Lorsqu'on attribue le grade d'échantillon, on indique la raison en fonction de l'ordre de priorité.

grades de grain Les caractéristiques des grades de grain sont définies dans :

- le *Règlement sur les grains du Canada*;
- le *Guide officiel du classement des grains*.

| Classe | Autorité | Exemple |
|----------------------|---|--|
| I | <i>Règlement sur les grains du Canada</i> | blé roux de printemps de l'Ouest canadien n° 1 |
| II (grades spéciaux) | <i>Règlement sur les grains du Canada</i> | grades expérimentaux |
| III (hors-grades) | <i>Arrêté sur les grains hors-grades et sur les grades de criblures</i> | grades de grain gourd et humide, grade rejeté et grade d'échantillon |
| IV (criblures) | <i>Arrêté sur les grains hors-grades et sur les grades de criblures</i> | criblures de provende n° 1 |

grades expérimentaux Grades établis en vue de fournir à la Commission canadienne du blé un moyen de commercialiser les nouvelles variétés de blé et d'orge pour déterminer leur valeur marchande sur les marchés étrangers.

grades rejetés Ces grades sont définis dans l'*Arrêté sur les grains hors-grades et sur les grades de criblures*. Le terme n'est pas utilisé pour le classement du grain de l'Est. Les grades numériques du grain de l'Ouest ne peuvent être classés *rejetés* qu'en raison de pierres. Si les pierres sont extraites, la désignation *rejeté* est retirée.

grades secs Grades des grains dont la teneur en eau ne dépasse pas les limites acceptables. À mesure qu'augmente la teneur en eau, les grains sont classés *gourds*, *humides*, *mouillés* ou *trempés*.

grain Toute graine nommée dans la *Loi sur les grains du Canada* ou désignée comme grain dans le *Règlement sur les grains du Canada*.

grain « Commission » Le grain *Commission* représente les grains de l'Ouest canadien vendus par l'entremise de la Commission canadienne du blé (CCB). Il s'agit du blé et de l'orge de l'Ouest destinés au marché étranger ainsi que du blé et de l'orge vendus sur le marché canadien pour la consommation humaine.

Le blé et l'orge fourragers canadiens peuvent être écoulés sur le marché libre ou livrés à la CCB.

| | |
|----------------------------------|---|
| grain contaminé | <p>Grain renfermant une substance le rendant impropre à la consommation humaine ou animale. <i>La Loi sur les grains du Canada</i> prévoit une définition du grain contaminé.</p> <p>Le paragraphe 76.(1) de la <i>Loi sur les grains du Canada</i> précise que les exploitants de silos terminaux ou de transbordement agréés doivent aviser la CCG s'ils reçoivent du grain infesté ou contaminé, du grain avarié ou susceptible de le devenir ou du grain nécessitant un traitement particulier. La CCG peut inspecter le grain. La CCG indique aux exploitants la façon de traiter le grain ou d'en disposer. Si le grain a été placé dans une cellule spéciale, les exploitants de silo peuvent récupérer les frais engagés auprès du propriétaire du grain.</p> <p>Aux termes du paragraphe 90(1), tout inspecteur de la CCG ayant des motifs raisonnables de croire que le grain est contaminé peut saisir toutes les preuves nécessaires pour étayer ses convictions.</p> <p>Aux termes de l'alinéa 104, il est interdit à l'exploitant d'un silo agréé de recevoir ou de livrer du grain, des produits à base de grain ou des criblures infestées ou contaminées ou qui peuvent être raisonnablement considérées comme telles.</p> |
| grain détérioré | <p>Grain ayant subi une détérioration pendant l'entreposage. Le grain humide, échauffé ou pourri durant l'entreposage exige un traitement spécial tel que le séchage ou la ventilation pour conserver sa qualité ou pour empêcher qu'il ne se détériore davantage.</p> <p>Le paragraphe 76. (1) de la <i>Loi sur les grains du Canada</i> stipule que les exploitants de silos terminaux ou de transbordement doivent informer la CCG s'ils constatent que le grain est détérioré ou fort susceptible de le devenir. La CCG procédera éventuellement à l'inspection du grain. La CCG donne des instructions concernant le traitement du grain ou la façon d'en disposer. Si le grain a été mis dans une cellule spéciale, l'exploitant de silo pourra recouvrer les frais de traitement ou autres auprès du propriétaire du grain.</p> |
| grain en cellule spéciale | <p>Dans un silo primaire, le grain en cellule spéciale est entreposé dans une cellule distincte à la demande du propriétaire. On utilise parfois l'expression « grain dont l'intégrité est préservée » ou « grain ségrégué » pour désigner ce grain.</p> <p>Dans un silo terminal, il s'agit du grain entreposé dans des cellules enregistrées par numéros de cellule au nom du propriétaire, avec l'autorisation de la CCG.</p> |
| grain étranger | <p>Si l'inspecteur soupçonne qu'un échantillon ou une expédition de grain n'est pas d'origine canadienne, l'expéditeur doit produire, avant le classement officiel, une lettre indiquant le pays d'origine.</p> <p>Échantillon non officiel</p> <p>On peut offrir des services d'inspection pour les échantillons de grains étrangers. Il doit être clairement indiqué sur les certificats ou sur les lettres que le grade attribué à l'échantillon est le grade qui lui aurait été attribué s'il était d'origine canadienne.</p> |

Échantillon non officiel, réceptionnés de silos terminaux

Les documents et certificats d'inspection précisent la classe de grain ainsi que le pays d'origine au lieu du grade. On notera ainsi *Maïs d'origine américaine*.

| | |
|-------------------------------------|--|
| grain hors-Commission | Grain mis en marché sur le marché libre, tel que l'orge et le blé fourragers, le seigle, les oléagineux et les cultures spéciales. |
| grains brûlés | <p>Grains brûlés ou roussis par le feu. Une coupe transversale d'un grain brûlé ressemble au charbon et comporte plusieurs alvéoles. Ces alvéoles font que le grain a un poids réduit et s'effrite facilement sous pression.</p> <p><i>L'Arrêté sur les grains hors—grades et sur les grades de criblures</i> exclut, des grades de la classe I et de la classe II, tout le grain qui dégage une odeur de brûlé ou qui contient des grains brûlés au-delà des tolérances établies. On effectue cette exclusion parce qu'il est impossible d'extraire des échantillons contenant du grain endommagé par le feu tous les grains atteints par la fumée ou par la chaleur.</p> |
| grains brûlés en entreposage | <p>La couleur des grains brûlés en entreposage est semblable à celle des grains brûlés. Une coupe transversale d'un grain brûlé en entreposage présente une paroi lisse et luisante. Or, celle d'un grain brûlé ressemble à du charbon et s'effrite facilement sous pression.</p> <p>Les grains brûlés en entreposage résultent de l'échauffement graduel durant l'entreposage mais ils n'ont pas été exposés à des températures assez élevées pour causer l'allumage.</p> <p>Le poids d'un grain brûlé en entreposage est semblable à celui d'un grain sain de calibre analogue.</p> |
| grains chauffés | Grains dont la couleur d'un brun léger à brun foncé ou l'odeur sont celles associées au grain ayant été chauffé pendant l'entreposage. Désigne les grains dont la couleur a été altérée par suite du séchage artificiel mais non les grains brûlés en entreposage ou brûlés. |
| grains dégermés | Grains dont le germe a été enlevé. Si l'échantillon contient des grains germés, les grains dégermés qui n'ont clairement pas été endommagés mécaniquement sont classés comme étant <i>germés</i> . Les grains dégermés constituent un facteur de classement pour le blé, le seigle et le triticales. |
| grains échaudés | <p>Les grains échaudés dans le blé sont des grains entiers qui passent au tamis à fentes n° 4,5.</p> <p>Voir <i>Grains minces et échaudés</i>.</p> |

| | |
|----------------------------------|--|
| grains germés | <p>On considère que les grains sont germés lorsque n'importe quelle des conditions suivantes existe :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les grains font évidemment preuve d'une croissance dans la région du germe. • Le son est visiblement fendu au-dessus du germe. • Le germe est enlevé et il y a une altération de la couleur normalement attribuable à la germination. • Le germe, bien qu'il soit intact, est nettement gonflé à cause d'une croissance. <p>Fortement germés On estime la quantité de grains fortement germés uniquement dans le blé CWRS n° 1. On considère que les grains sont fortement germés lorsque :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il y a des pousses dépassant les contours normaux du germe. • Les grains eux-mêmes sont fortement dégénérés, résultat apparent d'une germination avancée. |
| grains minces et échaudés | <p>Des conditions météorologiques chaudes et sèches pendant la maturation du blé peuvent réduire considérablement la taille des grains et produire des grains échaudés. Il en résulte :</p> <ul style="list-style-type: none"> • une réduction du poids spécifique; • une réduction du rendement en farine; • l'élimination d'un plus grand nombre de petits grains pendant le nettoyage. |
| grains momifiés | Expression désuète pour désigner les grains fusariés. |
| grains non vitreux | Voir <i>Grains vitreux durs (HVK)</i> . |
| grains pourris | <p>Les grains pourris se décomposent en raison d'une infection bactérienne ou fongique. La pourriture se caractérise normalement par des taches, noires ou autres, et le ramollissement d'une partie ou de la totalité du grain.</p> |
| grains roses | Les pigments roses dans les grains de blé sont un indice de l'immaturité des grains. |
| grains tachés | <p>Les taches peuvent être artificielles ou naturelles.</p> <p>Tache artificielle</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comprend les taches produites par le contact avec des matières étrangères telles qu'une teinture ou celles causées par une matière étrangère adhérente telle que le mazout, la graisse, la peinture ou la suie; • exclut toute tache causée par des matières toxiques. |

Tache naturelle

Comprend les taches produites par le contact avec des substances naturelles telles que les spores de carie, le sol ou les mauvaises herbes. L'inspecteur doit tenir compte de :

- la quantité de grains atteints,
- la nature de la tache,
- l'importance de la tache.

L'inspecteur doit tenir compte de la quantité de grains tachés ainsi que de la nature et de l'importance des taches.

- La nature de la matière adhérente est notée sur les documents d'inspection.
- Si l'inspecteur est incertain quant à la nature de la matière, il doit envoyer l'échantillon à l'inspecteur en chef des grains à des fins d'examen et, au besoin, au laboratoire à des fins d'analyse.

Voir *Tache de mauvaises herbes*.

grains verts de la couleur de l'herbe

Grains de blé qui sont nettement verts à cause de leur immaturité.

grains vitreux durs

Translucidité naturelle du grain constituant un signe visible de sa dureté.

Les grains vitreux durs:

- peuvent être entiers ou cassés, raisonnablement sains, et sont clairement vitreux même s'ils ont subi une décoloration;
- comprennent les grains vitreux durs d'autres classes de blé propres au mélange.

Les grains non vitreux de blé dur ambré comprennent :

- les grains ayant une tache amylacée de n'importe quelle taille;
- les grains d'autres classes de blé ou autrement endommagés, c'est-à-dire germés, brûlés en entreposage, fortement mildiousés, pourris, moisissés, chauffés, brûlés, atteints de carie pénétrée, dégermés, verts de la couleur de l'herbe ou fortement cécidomyiés ou atteints par la gelée.

Les grains non vitreux de blé roux de printemps et de blé rouge d'hiver sont :

- amylacés;
- des grains d'autres classes de blé ou des grains autrement endommagés, c'est-à-dire germés, brûlés en entreposage, fortement mildiousés, pourris, moisissés, chauffés, brûlés, atteints de carie pénétrée, dégermés, verts de la couleur de l'herbe, fortement cécidomyiés ou atteints par la gelée.

La présence de grains vitreux durs est liée à la teneur en protéines et donne une indication sur le comportement à la mouture, facteur qui relève d'une importance particulière dans le cas du blé dur. Les grains non vitreux sont le résultat de températures fraîches pendant la maturation, de sols engorgés d'eau et d'un apport insuffisant en azote. Les farines obtenues du blé non vitreux ont une teneur en protéines réduite et donnent des pains de faible volume.

Les grains non vitreux ont une importance moindre dans le classement des blés tendres, puisque une faible teneur en protéines est souhaitable pour la confection de la plupart des produits à base de blé tendre.

**granulés
d'engrais durs**

Matière étrangère trouvée dans le grain.

- À l'exception de la moutarde cultivée, les granulés d'engrais durs comme la potasse sont considérés comme des pierres. Les granulés d'engrais sont normalement extraits au moyen du tamis à sarrasin n° 6 ou du tamis à fentes n° 316.
- Il existe des tolérances distinctes pour la moutarde cultivée.

Le poids des granulés durs d'engrais exprimé en pourcentage est ajouté au poids des impuretés exprimé en pourcentage. Les granulés d'engrais qui restent dans l'échantillon nettoyé sont considérés comme des pierres.

grosses graines

Les grosses graines sont considérées comme des matières étrangères dans certaines classes de grain. Les grosses graines sont les graines de plantes cultivées et sauvages qui ne passent pas au tamis à trous ronds n°4,5.

gruau

Ce terme se rapporte aux grains déglumés et se rapporte aux caryopses d'avoine cultivée ou folle, c'est-à-dire l'écale déglumée.

humide

Un échantillon de grain est désigné humide si la teneur en eau dépasse les limites de la plage du grain gourd établie pour la classe de grain en question. En ce qui a trait à la teneur en eau, le grain est qualifié de sec, de gourd ou d'humide. Dans le cas du maïs, du soja, du tournesol et du carthame, il existe deux désignations supplémentaires, mouillé et trempé.

impuretés

Aux termes de la *Loi sur les grains du Canada*, matières qui doivent être extraites du grain au moyen d'un équipement de nettoyage approuvé afin que l'on puisse attribuer un grade au grain. Les impuretés extraites du grain s'appellent *criblures*.

Pour indiquer le pourcentage en poids des impuretés présentes dans un échantillon

| Si... | les impuretés |
|--|--|
| le grain n'est pas commercialement propre, | sont arrondies au 0,1 % près. |
| il s'agit de grains de l'Est, | sont arrondies au 0,1 % près. |
| il s'agit d'expéditions destinées à l'étranger dont la teneur en impuretés a été approuvée par la CCG, | sont arrondies au 0,1 % près. |
| le grain est classé Échantillon - <i>Grains récupérés, Canada/OC/EC - grains brûlés</i> , | ne sont pas déclarées. |
| il s'agit d'échantillons officiels d'expéditions transportées par wagon ou par camion dont la teneur en impuretés est inférieure à la teneur maximale autorisée pour le grain commercialement propre destiné à l'exportation (p. ex., 2,5 % pour le canola ou 2,5 % pour le sarrasin cultivé), | sont celles qui sont normalement présentes après un nettoyage commercial ordinaire. Aucune teneur minimum n'a été fixée. |
| le grain a été classé hors-grade, | sont traitées en détail dans les parties sur chaque classe de grain. |

Certaines tolérances ont été établies en ce qui concerne les graines finement cassées présentes dans les expéditions destinées indirectement à l'exportation.

impuretés légères

Poussières, paillettes et autres impuretés qui s'accumulent ordinairement dans le grain au cours de son passage dans le réseau de manutention.

En ce qui a trait au blé et aux autres céréales, les impuretés légères sont extraites au moyen du tarare Carter muni d'un tamis à trous ronds n° 4,5.

Les expéditions dites commercialement propres peuvent contenir de faibles quantités d'impuretés légères.

| | |
|--|--|
| indice de chute | <p>Valeur mesurant l'activité enzymatique suivant la germination. On détermine le nombre de secondes nécessaires pour qu'un piston tombe au fond d'un contenant rempli d'un mélange de grain moulu et d'eau.</p> <p>L'essai se fonde sur le principe que la présence de l'alpha-amylase provoque la désintégration en sucres de l'amidon gélatiné, ainsi qu'une réduction de la viscosité. La réduction de la viscosité entraînera une baisse de l'indice de chute. Les échantillons de grain ayant une forte teneur en alpha-amylase auront un indice de chute d'environ 70 secondes. Le grain sain ayant une faible teneur en enzymes aura un indice de chute élevé, tel que 350 secondes par exemple.</p> |
| indice d'iode | <p>Indice mesurant la quantité totale d'acides gras insaturés présents dans une huile. En ce qui a trait au lin, un indice d'iode supérieur ou égal à 189 est nécessaire à la fabrication de peintures et d'encres. Un indice inférieur se situant près de 182 convient à la fabrication du linoléum.</p> |
| infestation par les insectes | <p>Le <i>Règlement sur les grains du Canada</i> précise la marche à suivre dans les cas d'infestation des grains stockés dans les silos primaires. Le grain infesté que l'on détecte dans les silos terminaux ou de transbordement est manutentionné et traité sous la direction d'un agent de la CCG.</p> <p>Aux termes de la <i>Loi sur les grains du Canada</i>, le grain infesté correspond à l'état des grains parasités par des insectes ou par d'autres animaux nuisibles.</p> |
| inspection officielle | <p>Inspection d'un échantillon officiel de grain par un inspecteur de la CCG effectuée aux fins de classement.</p> |
| légumineuses | <p>Terme désignant les cultures récoltées pour leurs graines comestibles, telles que les pois, les lentilles, les pois chiches ou les haricots.</p> |
| lignes de chargement | <p>Graduations séparées d'un centimètre permettant de mesurer le volume du grain chargé dans un wagon.</p> |
| Liste d'arrêté sur les variétés | <p>Liste qui énumère les variétés de semences enregistrées qui peuvent être produites au Canada aux termes de la <i>Loi sur les semences du Canada</i>. L'article 28 de la <i>Loi sur les grains du Canada</i> permet d'attribuer à une variété qui n'est pas mentionnée dans l'Arrêté le grade le plus bas établi par règlement pour le type de grain en question.</p> |
| Loi sur les grains du Canada | <p>La <i>Loi sur les grains du Canada</i> est le fondement législatif habilitant la CCG à réglementer la manutention du grain au Canada et à établir et maintenir des normes visant la qualité du grain canadien. Elle a été promulguée en 1912. Il est possible de consulter la Loi par l'entremise du site Web de la CCG, au www.ccg.ca.</p> |

marges de perte de poids On déduit une marge du poids brut du grain livré afin de compenser les pertes de poids normales, parfois appelées pertes de poids invisibles, qui se produisent pendant la manutention du grain.

matières autres que céréales Matières étrangères telles que les grosses graines, les graines de sarrasin cultivé, de pois, de maïs et de haricots, et, éventuellement, les matières végétales grossières.

matières étrangères Matières autres que le grain de la même classe qui restent dans l'échantillon après l'extraction des impuretés. Les matières étrangères présentes dans les échantillons de grain comprennent :

- les boulettes de terre molles;
- les céréales, appelées parfois grains céréaliers;
- les fourrages grossiers;
- les grains ergotés;
- les grains sclérotés;
- les granulés d'engrais durs;
- les grosses graines;
- les matières autres que les céréales;
- les petites graines;
- les petites graines oléagineuses;
- les pierres.

Plusieurs d'entre elles, telles que les pierres, les grains ergotés et les grains sclérotés font l'objet de tolérances distinctes.

Les matières étrangères font baisser la valeur, c'est-à-dire que l'acheteur ne dispose pas du montant de grain correspondant au volume ou au poids pour lequel il a payé. De plus, la présence de matières étrangères dans le grain nuit à notre réputation de fournisseur de grain propre.

Même la présence d'autres céréales peut nuire à la qualité de la marchandise. Ainsi, l'orge présente dans le blé diminue le rendement à la mouture. L'avoine mélangée au blé roux de printemps réduit le rendement en farine et donne à celle-ci un aspect terne.

matières minérales Terme désignant les pierres, les boulettes de terre et les granulés d'engrais que l'on trouve dans les échantillons de grain.

Mélange de grain de l'Est et de l'Ouest

À l'exception du maïs, les mélanges de grain de l'Est et de l'Ouest sont classés [Classe de grain] Échantillon - Mélange de grain de l'Est et de l'Ouest. Si l'on connaît ou si l'on peut établir la composition de l'échantillon au moyen d'analyses, on l'inscrit au verso du certificat d'inspection.

À la demande de l'expéditeur, des lots distincts de maïs de l'Ouest peuvent être chargés en vrac sur les navires.

mildiou

Maladie fongique qui s'attaque au blé, à l'orge et à plusieurs autres grains. Elle se présente dans les grains non battus, normalement lorsqu'il y a un excès d'humidité. Il ne faut pas la confondre avec l'oïdium, maladie qui s'attaque aux feuilles, réduisant ainsi le rendement.

Le mildiou, provoqué par le champignon *Peronospora manshurica*, développe parfois une couche blanche sur le soja. Ce sont les spores du champignon. Elles n'influent pas sur le rendement à la transformation ni sur la salubrité de la graine, mais elles peuvent en altérer l'apparence.

moucheture

La moucheture est une tache près du germe des grains (grains mouchetés) causées par de nombreuses espèces de champignons et bactéries. La moucheture atteint l'orge, le triticale et le blé, mais on n'a fixé aucune tolérance distincte concernant l'orge mouchetée.

Les grains y sont vulnérables pendant les périodes prolongées de pluie ou d'humidité supérieure à 90 %, notamment aux stades de remplissage et de croissance.

La moucheture ne nuit pas normalement aux rendements mais elle peut atteindre la qualité et constituer un facteur de déclassement. Les dégâts chez le blé dur peuvent être importants puisque les piqûres noires peuvent paraître dans la semoule et la rendre impropre à d'autres transformations.

mouillé

L'échantillon de grain est jugé mouillé si la teneur en eau dépasse la plage *humide* établie pour la classe de grain en question.

mycotoxines

Substances toxiques produites par certaines espèces de champignons.

À titre d'exemple, plusieurs espèces de fusarium peuvent provoquer la maladie fongique appelée fusariose. Une des plus importantes espèces de fusarium, la *Fusarium graminearum*, peut dégager plusieurs mycotoxines dont la plus courante est le désoxynivalénol ou vomitoxine qui, lorsqu'il est présent dans les grains fourragers, produit un goût désagréable et peut réduire le taux de gain de poids chez certains animaux.

Dans le cas du maïs, la *Fusarium graminearum*, également connue comme la *Gibberella zeae*, provoque la fusariose de l'épi du maïs. En plus du désoxynivalénol, une autre mycotoxine, la zéaralénone, peut se développer. Cette mycotoxine produit un effet oestrogénique, notamment chez les porcs et les bovins.

| | |
|------------------------------------|---|
| nettoyage spécial | Tout nettoyage du grain qui s'ajoute à la procédure habituelle de détermination du taux d'impuretés. Le nettoyage spécial sert à améliorer le grade du grain. |
| non commerciale-ment propre | Désigne les expéditions de grain dont la teneur en impuretés dépasse les tolérances établies. Voir <i>Commercialement propre</i> . |
| odeur désagréable | Désigne une odeur qui n'est habituellement pas associée au grain, p. ex., une odeur sure, de mouffette, de moisi, de mazout ou d'essence. Les odeurs du grain chauffé ou brûlé sont désignées séparément et ne sont pas comprises dans la catégorie générale des odeurs désagréables. |
| oléagineux | Les oléagineux comprennent la graine de lin et le solin, le canola et le colza, le soja, la graine de carthame et la graine de tournesol. |
| Ordonnance de la Commission | Directive de la CCG établie aux termes de l'article 118 de la <i>Loi sur les grains du Canada</i> . La période de validité d'une ordonnance ne peut dépasser la durée de la campagne agricole en cours. On peut consulter les ordonnances au site Web de la CCG, au http://www.ccg.ca/Regulatory/regmenu-f.htm#orders . |

ordre de priorité La liste suivante comprend les raisons justifiant l'attribution de grades d'échantillon :

1. Échantillon, Mélange, Semence traitée
2. Échantillon, Grains récupérés
3. Échantillon, Grains brûlés
4. Échantillon, Excréments
5. Échantillon, Grains fusariés
6. Échantillon, Ergot
7. Échantillon, Odeur
8. Échantillon, Grains pourris
9. Échantillon, Grains chauffés
10. Échantillon, Grains mildioués
11. Échantillon, Grains endommagés
12. Échantillon, Dommages et matières étrangères
13. Échantillon, Grains déglumés
14. Échantillon, Grains tachés
15. Échantillon, Grains germés
16. Échantillon, Mélange
17. Échantillon, Grains fendus
18. Échantillon, Poids léger
19. Échantillon, Pierres
20. Échantillon, Couleurs mélangées

| | |
|--|---|
| pas d'échantillonnage | Laps de temps qui s'écoule entre les actions répétées de prélèvement d'échantillons d'une méthode ou d'un appareil d'échantillonnage. |
| période de rétention des échantillons | Voir <i>Entreposage des échantillons</i> . |
| pertes invisibles | <p>Pertes de poids du grain occasionnées normalement par suite d'une manutention ordinaire. Les marges de perte de poids ont été établies pour empêcher les pertes de poids brutes d'avoir une influence sur le poids net des stocks de grain entreposé dans un silo.</p> <p>Les pertes invisibles de poids sont principalement dues:</p> <ul style="list-style-type: none"> • aux pertes de poussières pendant la manutention; • aux pertes d'humidité pendant l'entreposage; • aux pertes de poids inexplicables observées à l'entreposage des oléagineux. |
| pesée officielle | Pesée du grain au moyen d'un équipement approuvé sous la supervision d'une personne autorisée par la CCG ou suivant une méthode autorisée par la CCG. |
| petites graines | Les petites graines sont considérées comme des matières étrangères dans certaines classes de grain. Les petites graines se rapportent à toutes les graines et autres matières que l'on peut extraire au moyen d'un tamis à trous ronds n° 4,5. |
| petites graines oléagineuses | Les petites graines oléagineuses se rapportent aux graines de lin, de canola et de moutarde cultivée. |
| pierres | <p>Les pierres sont considérées comme des matières étrangères dans les échantillons de grains.</p> <p>Les pierres se rapportent au schiste dur, au charbon, aux boulettes de terre dures, aux granulés d'engrais durs (sauf lorsqu'on les trouve dans la moutarde cultivée) ou à d'autres matières non toxiques de consistance semblable.</p> <p>Les pierres extraites sont considérées comme des impuretés si elles sont faciles à extraire en utilisant les procédures ordinaires de nettoyage ou en suivant des procédures de nettoyage spécial.</p> |

Pierres dans le grain de l'Ouest

- Les échantillons contenant une quantité de pierres supérieure aux tolérances de grades, de 2,5 % ou moins en poids, sont classés [*Classe de grain*], (*grade*) *Rejeté - Pierres*; p. ex. *Blé, dur ambré OC n° 1, Rejeté - Pierres*.
- Les échantillons contenant plus de 2,5 % en poids de pierres sont classés [*Classe de grain*], *Échantillon - Grains récupérés*, p. ex. *Blé, Échantillon - Grains récupérés*.

Pierres dans le grain de l'Est

- Les échantillons contenant une quantité de pierres supérieure aux tolérances de grades, de 2,5 % ou moins en poids, sont classés [*Classe de grain*], *Échantillon - Pierres*.
- Les échantillons contenant plus de 2,5 % en poids de pierres sont classés [*Classe de grain*], *Échantillon - Grains récupérés*.

poids spécifique Poids d'un volume mesuré de grain exprimé en kilogrammes par hectolitre.
Voir la procédure au Chapitre 1, *Détermination du poids spécifique*.

produits fabriqués Matières autres que les criblures, telles que le grain malté, broyé ou concassé, auxquelles on ne peut attribuer un grade. On peut effectuer une inspection sur demande. Sur les certificats, on n'inscrira que la composition au verso, pourvu que l'identification des composants soit indiscutable, p. ex. *80 % de blé broyé, 15 % d'orge broyée, 5 % de blé entier*. Au recto du certificat, on inscrit *produit fabriqué*.

qualité marchande moyenne (FAQ) Expression, propre au domaine de la commercialisation du grain, utilisée par certains pays pour décrire la qualité du grain de la campagne courante, en se basant sur un échantillon moyen. Elle désigne une classe de grain représentative de la qualité observée pendant la campagne. Les normes de qualité FAQ peuvent varier d'une campagne à l'autre.

Règlement *Règlement sur les grains du Canada*. On peut consulter le Règlement par le biais du site Web de la CCG, au www.ccg.ca.

L'adresse directe est le <http://www.ccg.ca/Regulatory/Regulations/regs1-f.htm>.

Règlement sur les grains du Canada Le Règlement est établi aux termes de l'article 116 de la *Loi sur les grains du Canada*. Il régit les procédures de manutention du grain et contient des définitions de grades pour le grain cultivé dans l'Est et l'Ouest canadiens.

salé Navire profond à tirant d'eau conçu pour la navigation hauturière.

scalper Extraire le fourrage grossier durant le tamisage.

| | |
|--|--|
| sclérotés | <p>Les sclérotés sont les masses dures et compactes de mycélium qui servent d'organes de conservation.</p> <p>Un type de sclérote consiste en une masse de tissu fongique produite par le champignon terricole <i>Sclerotinia sclerotiorum</i> qui attaque les cultures telles que la graine de tournesol et le canola. Les infections occasionnent des pertes de rendement. Bien qu'ils n'attaquent pas les céréales, les sclérotés peuvent être un contaminant dans les échantillons de céréales provenant de champs infectés.</p> |
| ségrégation (préservation de l'intégrité) | <p>Dans un silo primaire, grain mis en ségrégation par l'entreposage dans une cellule distincte ou spéciale à la demande du propriétaire.</p> |
| Semence traitée | <p>La semence traitée est du grain qui a été dénaturé intentionnellement avec un produit chimique agricole à des fins agronomiques pour protéger la semence germinative contre les insectes et les agents pathogènes et augmenter les nutriments dont dispose la semence au moment de l'ensemencement. Les enrobages pour protéger les graines contre les pesticides peuvent contenir un ou plusieurs insecticides et fongicides et les inoculants des semences contiennent normalement soit un champignon ou une bactérie. Les deux types d'enrobages de la graine contiennent aussi un colorant pour rendre le grain traité visuellement apparent à un inspecteur de grains. La couleur varie en fonction du type de traitement et du type de grain. Les normes canadiennes actuelles des couleurs servant au traitement des semences des céréales et du canola contre les pesticides sont d'un rose/rouge et d'un bleu layette respectivement. Les enrobages ou les taches peuvent avoir un aspect gras ou poudreux, et il peut y avoir des petites taches sur la surface ou encore, elle pourrait être entièrement recouverte.</p> |
| séparation mécanique | <p>Procédé stipulé dans le <i>Règlement sur les grains du Canada</i> et dont l'application est décrite à l'annexe XIII. On sépare le grain des classes autres que la classe principale de l'expédition au moyen de l'équipement de nettoyage du silo terminal. Ainsi, l'expéditeur reçoit un paiement pour le grain des autres classes présent dans l'expédition.</p> <p>Pour procéder à une séparation mécanique :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le pourcentage en poids des autres grains doit être supérieur à 6,0 %. Ainsi, une expédition de blé dont le poids est constitué à 8,0 % de lin sera peut-être classé <i>Blé CWRS n°3, MS - 8,0 % de lin, CW n°1</i>. • Le grain séparé doit être admissible à un grade autre que celui des criblures après avoir subi un nettoyage selon les méthodes approuvées. La MS ne convient pas au grain classé <i>Échantillon, Grains récupérés ou Échantillon, Grains brûlés</i>. |

| Classe | séparation mécanique autorisée |
|--------|---|
| blé | lin et avoine |
| seigle | lin et avoine |
| orge | lin |
| avoine | lin |
| lin | blé, seigle, orge, avoine, triticales et mélanges |
| canola | blé, seigle, orge, avoine, triticales et mélanges |

La séparation mécanique:

- ne s'effectue jamais sur le grain classé dans l'Est canadien;
- s'effectue uniquement sur les expéditions de grain livrées aux silos terminaux. Il ne faut pas confondre cette procédure avec l'amélioration du grain par nettoyage spécial des stocks aux silos terminaux, laquelle exige l'échantillonnage et le classement des portions après la séparation.

De plus :

- Les impuretés extraites au moyen de la séparation mécanique sont ajoutées au total des impuretés.
- Les matières extraites par séparation mécanique sont inscrites en fonction du grade.
- Le pourcentage des matières extraites par séparation mécanique est déclaré au 0,1 % près.

Dans le cas d'une expédition de lin, par exemple, on pourra inscrire la remarque *Impuretés déterminées contiennent à 8,0 % de l'orge CW n° 1.*

Les échantillons non officiels qui sont soumis pour inspection ne sont pas désignés MS.

séparation mécanique spéciale

Mention qui apparaît sur les documents d'inspection et au verso des certificats. Il n'y a pas de procédure officielle; il s'agit plutôt d'une entente négociée entre l'expéditeur et l'exploitant du silo terminal.

Seuls les échantillons officiels peuvent faire l'objet d'une séparation mécanique spéciale et uniquement lorsque les deux conditions suivantes sont respectées:

- un expéditeur demande le nettoyage spécial d'une wagonnée de grain, pour lequel il n'y a aucune disposition dans le Règlement;
- l'exploitant du silo terminal est d'accord avec cette demande.

Le processus se déroule comme suit :

1. L'expéditeur demande le nettoyage spécial d'une wagonnée de grain, sur lequel il n'y a aucune disposition dans le Règlement.
2. L'exploitant du silo terminal est d'accord avec cette demande.
3. L'échantillon officiel est analysé.
4. Les données suivantes sont inscrites sur les documents d'inspection :
 - le pourcentage du poids brut, en arrondissant au 0,1 % près, et le grade du blé;
 - le pourcentage du poids brut, en arrondissant au 0,1 % près, et le grade des matières extraites par SMS;
 - le pourcentage d'impuretés, soit toutes les matières extraites par SMS, autres que les grains.

Exemple des mentions inscrites sur les documents et les certificats

Pour une wagonnée de blé dont la SMS compte un passage au tarare Carter :

*80,0 % de blé CWRS n° 3
18,0 % de canola Canada n° 1
2,0 % d'impuretés.*

| | |
|-------------------------------|--|
| silo | On retrouve quatre types de silos à grain agréés : primaire, de transformation, de transbordement et terminal. |
| silo de transbordement | <p>Silo servant normalement à :</p> <ul style="list-style-type: none"> • recevoir le grain qui a été officiellement classé et pesé à un silo terminal; • entreposer le grain avant de le charger sur navire aux fins d'exportation. |
| silo de transformation | Silo destiné à recevoir et à stocker du grain en vue de sa transformation directe en d'autres produits. |
| silo primaire | Silo agréé destiné à recevoir des livraisons de grain directement des producteurs pour entreposage ou expédition. |
| silo terminal | <p>Silo agréé servant principalement à recevoir le grain et le traiter aux fins d'exportation.</p> <p>Un silo terminal intérieur est un silo – agréé comme silo primaire – qui sert à recevoir et traiter du grain avant son exportation directe ou indirecte.</p> |
| sonde | Appareil creux et conique utilisé pour obtenir manuellement des échantillons de grain ensaché. |

| | |
|--|---|
| substance dangereuse | Aux termes du <i>Règlement sur les grains du Canada</i> , tout pesticide, herbicide ou dessiccant. |
| Système d'inspection électronique (EIS) | Système utilisé par les inspecteurs pour déterminer le poids spécifique, le taux d'impuretés et les pourcentages relatifs aux facteurs de classement, constitué d'un ordinateur Apple IIC, d'une balance électronique Mettler PE 3600 ou PM 4600 et d'une imprimante. Les données obtenues du EIS constituent un dossier complet sur l'échantillon. |
| tache de mauvaises herbes | Tache naturelle. Cette expression décrit : <ul style="list-style-type: none"> • l'aspect brouillé ou taché des grains qui ont touché la sève des feuilles vertes de mauvaises herbes comme le chardon de Russie; • les grains auxquels adhèrent des morceaux de feuilles de mauvaises herbes. |
| taille de l'échantillon à analyser | La taille de l'échantillon à analyser pour déterminer la présence des facteurs de classement spécifiques est établie pour chaque classe de grain dans la section pertinente du Guide. |
| tamis | Les tamis qui sont utilisés pour déterminer le taux d'impuretés et pour faire le classement sont énumérés dans le <i>Règlement sur les grains du Canada</i> . L'exactitude des tamis utilisés par la CCG est surveillée régulièrement. Voir Chapitre 3, <i>Spécifications des tamis</i> . |
| temps de rétention | Voir <i>Entreposage des échantillons</i> . |
| teneur en eau | La teneur en eau est une mesure du contenu d'humidité du grain. Le grain ayant une teneur en eau acceptable est désigné <i>grade sec</i> . Au fur et à mesure que la teneur en eau augmente, le grain sera désigné <i>gourd</i> , <i>humide</i> , <i>mouillé</i> ou <i>trempe</i> . Voir le Chapitre 2, <i>Détermination de la teneur en eau</i> . |
| trempe | On considère qu'un échantillon de grain est trempé si la teneur en eau dépasse la plage <i>mouillé</i> établie pour la classe de grain en question. À mesure qu'augmente la teneur en eau, les grains sont classés <i>secs</i> , <i>gourds</i> , <i>humides</i> , <i>mouillés</i> ou <i>trempe</i> s. |
| trieur en spirale | Le trieur en spirale sépare les graines plates des graines de moutarde blanche. |

| | |
|--------------------------------|--|
| variété enregistrée | Variété de grain enregistrée aux termes de la <i>Loi sur les semences du Canada</i> et qui figure sur la liste d'arrêté sur les variétés. |
| variété non enregistrée | Voir <i>Variété enregistrée</i> . |
| variété de référence | Variété de grain figurant sur la liste des variétés enregistrées au Canada que dresse AAC. |
| ventilation | La ventilation consiste à faire passer des courants d'air dans le grain qui se déverse. Ce processus sert à faire disparaître les odeurs désagréables ou à conserver la qualité du grain en provoquant une baisse de la température ou de la teneur en eau. |
| vérification | <p>La pesée et l'inspection officielles des stocks de grain, des produits à base de grain ou des criblures dans un silo agréé, afin de déterminer s'il y a un excédent ou un déficit de stock. Les intervalles entre les vérifications et les tolérances des excédents et des déficits sont prescrits dans le Règlement.</p> <p>Les vérifications effectuées aux silos terminaux et de transbordement se font sous la direction du personnel de la CCG, tandis qu'aux silos primaires et de transformation, les exploitants n'ont qu'à transmettre des rapports sur les stocks à la CCG.</p> |
| vomitoxine | La vomitoxine, ou vomitoxine déoxynivalénol, est une mycotoxine produite par le champignon <i>Fusarium graminearum</i> . |
| wagon consigné | Wagon chargé de grain et expédié aux termes d'un contrat de vente conclu par le propriétaire du grain et un organisme de commercialisation. |
| wagon de producteur | Wagon ferroviaire chargé et expédié à un silo terminal par un producteur. Les producteurs demandent à la CCG de leur allouer un wagon. |
| wagon-frein | Extrémité d'un wagon ferroviaire où se situe la roue du frein à main. Les compartiments ou parois de séparation du wagon sont numérotés à partir du wagon-frein. |
| www.ccg.ca | Adresse Internet de la Commission canadienne des grains. |